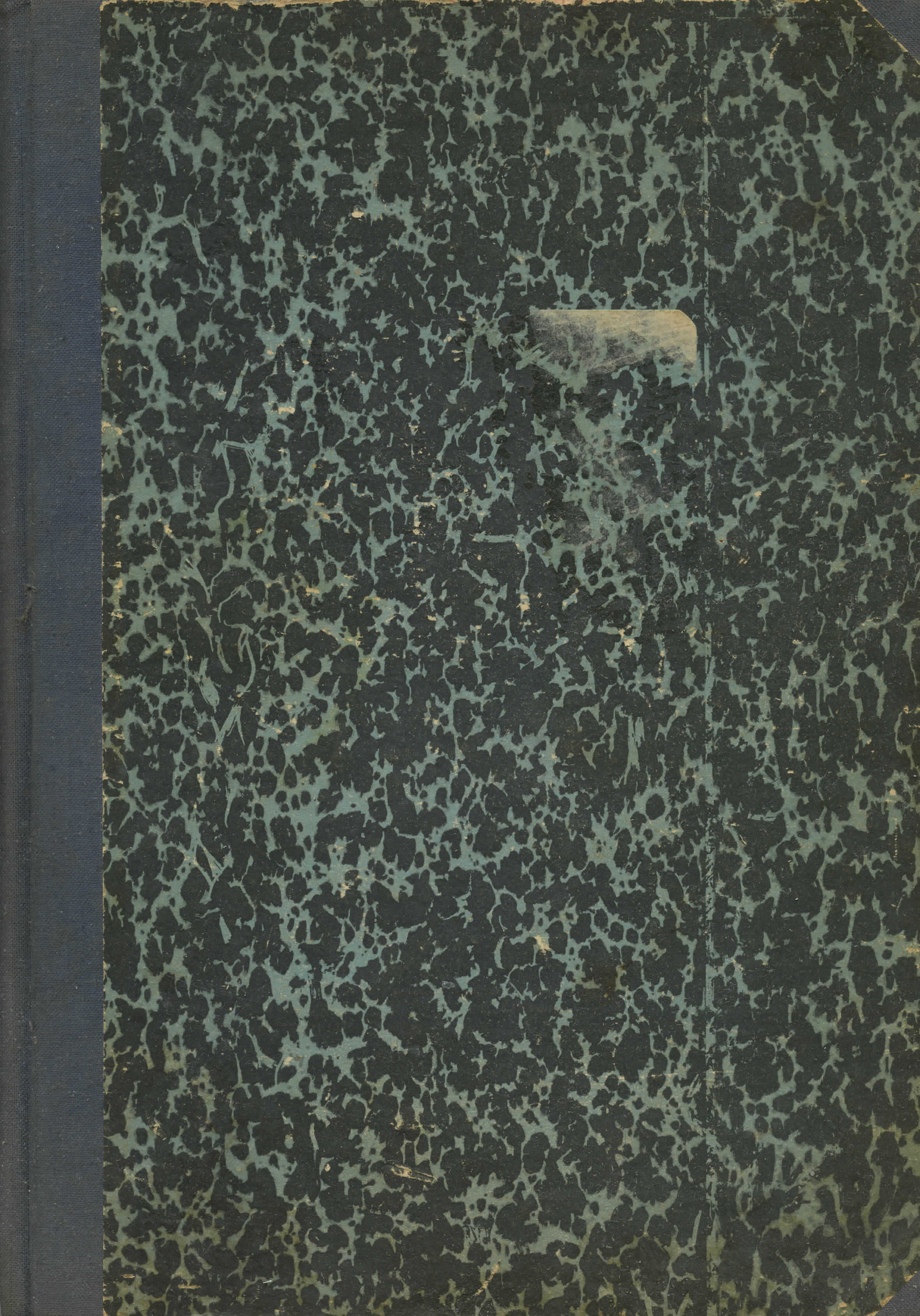


(1.) Keksi obični:

55 dkg brašna, 3 jaja, 1/4 dkg šećera u prahu, 1 malu žlicu soda bikarbone, 8 dkg putra, 1/2 mlijeka, sve skupa omjesiti i onda rezati i peći na laganoj vatri.

(2.) Keksi mjesečari:

20 dkg masti, 20 dkg brašna, 20 dkg šećera, 1 prašak za pecivo, 3 jaja,

(3.) Keksi

15 dkg masti, 15 dkg šećera, 2 žutanjka, 50 dkg brašna, malo sode bikarbone

(5.) Keksi na mašinu (teta Vlatka) 210°-230°

25 dkg šećera, 25 dkg masti, (margarina) 75 dkg brašna, 2 jaja, malo praška za pecivo. Mleka ili mlijeka po potrebi

(6.) Keksi sa mlijekom (od Anđele)

1 šalica masti, 1 mjerica mlijeka, 4 šalice brašna, 1 bjelanjak, malo soli i sode bikarbone

(7.) Pereci od tete Dane Francove - sredina 210°

1/2 brašna, 1 margarin, 1 jaje, germe (10 din)
1 1/2 dcl mlijeka, malo soli, u germu malo šećera, u jaje za polijevanje soli po želji.

(8) Šanglice od Olge - srednja 175° - 190°

Umutiti 150 gr. putra ili margarina sa 150 gr. šećera, dodati 100 gr. mljevenih oraha, 100 gr. brašna i snijeg od 4 bjelanjca. Peći u namazanom i brašnom posutom plehu. Tijesto izručiti u pleh i razmazati ga nožem po plehu.
Pred kraj pečenja izvaditi iz rora i staviti filu (4 žumanjka, dobro umutiti sa 150 gr. šećera) ponovo staviti tijesto u ror da se fila peče, ali na jako slaboj vatri da se ne presuši.
Kada se kolač ohladi drugi fil (3 žlice mlijeka, 3 žlice šećera, u lončić, u to dodati 100 gr. mljevenih oraha i vanilije, kada se ohladi dodati 6 dkgr. umućenog putra i time premazati kolač i na kraju dodati strugane čokolade.

(9) Vanili kifli I:

20 dkg putra, 15 dkg brašna, 7 dkg šećera, 10 dkg mljevenih mandula.

(10) Vanili kifli II

20 dkg putra, 14 dkg šećera, 10 dkg oraha, 21 dkg brašna i 1. bjelanjak.

(11) Vanili kifli III

20 dkg brašna, 20 dkg putra, 10 dkg mljevenih

oraha i 7 dkg šećera.

(12) Kifli od masti:

1/4 kg masti, 1/2 kg brašna, 1 jaje i grume

(13) Vanili kifli IV

17 dkg masti; 7 dkg šećera, 21 dkg oraha, 21 dkg brašna,

(14) Kifli od oraha

12 1/2 dkg šećera, sa 2 žutanjka, sok od 1 limuna, i malo korice mješati, 1/4 kg oraha tućenih, 2 žlice brašna sve mješati, načiniti kifle i peći.

(15) Čokolad kifle:

20 dkg brašna, 10 dkg putra; u brašno izriba-ti 9 dkg čokolade, 9 dkg šećera i 2 žutanjka

(16) Vanili kifli V (Dimčovica)

45 dkg brašna, 30 dkg putra, 8 dkg šećera, 10 dkg oraha, 1 bjelanjak,

(17) Rolat od oraha

6 žutanjaka, 6 velikih žlica šećera, 20 dkg oraha, snijeg od 6 bjelanjaka.
fila: 10 dkg putra, 10 dkg šećera, 10 dkg oraha,

politi sa 1/2 dcl kipućeg mlijeka, i pustiti ohladiti, kada je tijesto hladno namaži i nmće rolaj.

(18.) Biskvit rolat:

3 žumanjca, 4 žlice šećera štauba, 3 žlice brašna, od 4 bjelanjka snijeg i mnće rolati

(19.) Biskvit:

10 žutanjaka, 8 žlica brašna, vanili šećer, citrona, 10 žlica šećera, mješati 3/4 sata, zatim k tome dodati 1/2 paketića praška za pecivo, i sve skupa miješati 1 sat.
Krema: 1/2 litre mlijeka, 3 žutanjka, vanili šećer, šećer, korica od limuna, 1 1/2 žlica brašna, snijeg od 3 bjelanca, mlijeko mora zakipiti onda sve skupa, miješati, kada se ohladi dodaj čvrsti snijeg od 3 bjelanca, i 14 dkg čokolade.

(20) Biskvit (teta Vlatka)

14 dkg masti, 25 dkg šećera, 4 žumanca, 30 dkg brašna, na vrhu noža sode bikarbone, sok od 1 citrone, naribana korica citrone, snijeg (4), sve skupa dobro izmiješati prije pečenja dobro izmiješati, prije pečenja posipati sa krupnim šećerom ili sjeckanim

bademom. Kada je pečen prerezati na pola i filati sa pekmezom ili orasnima.

(21) Vjenčići:

25 dkg brašna, 30 dkg margarina, 2 jaja, 1 žumanjak, 1/4 kgr.(oraha) šećera, 1 mjerica vluja, malo praška za pecivo, mijesi. Bjelanjkom premazati formice i posipati orasima.

(22) Kućni prijatelji:

2 cijela jaja, mješati sa 18 dkg šećera, zatim dodati 20 dkg brašna i 15 dkg rezanih orasa, Načini 3 štruce i ispeci ih na jagloj vatri, i onda reži.

(23) Delka šnite:

1/2 kg. brašna, 1/4 kg putra, 3 žlice šećera, 4 žumanca, 2 dkg germe rastopljene u 1 dcl. mlijeka, Načini se tijesto i razdijeli u tri jednaka dijela. Namaže se sa pekmezom i pospa orasima na sve tri plate. Pola sata se diže a zatim 3/4 sata peče. Reže se hladno.
Fila: 25 dkg oraha, 25 dkg šećera, 15 dkg čokolade, 10 dkg putra, time se maže gornja plata.

(24.) Kakao kocke:

1 jaje, 1 žlica masti, 1 žlica kakao, 4 žlice mljevenih oraha, 8 žlica brašna, 5 dkg. šećera, 2 dcl. mlijeka, malo praška za pecivo, Tepsiju namazati i posipati, pečeno režemo u kocke. Kocke se mogu ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem.

(25.) Rum-kuglice:

15 dkg oraha, 5. dkg finog šećera, 1/2 dcl. ruma, od te mase naprave se kuglice koje se umaču u glazuru (čokolada, ulje, malo loja) kada su ohlađene posipaju se vanili.

(26.) Mak šnite:

25 dkg brašna, 25 dkg maka, 25 dkg šećera, 1/2 l mlijeka, 10 dkg masla, žlica soda bikarbone, limun sok i korica, sve smutiti i u namazan i posipan pleh, peče se na jakoj vatri.

(27.) Madarica:

Tijesto: 60 dkg brašna, 5 dkg masti, 2 jaja, 20 dkg šećera, 1 prašak za pecivo, malo mlijeka, to zamijesi i razdijeli u 5 dijelova. Svaki se zasebno peče.

Fila: 1 l mlijeka, 5 žlica brašna, to se skuha i miješa dok se ne ohladi, 10 dkg čokola-

de pomiješati u filu dok je toplo.
1/4 kg putra dobro tući, dodati 30 dkg šećera i opet mutiti, zajedno sve izmiješati i filati jednu po jednu koru tako da gore ostane čisto bijelo tijesto koje se može glazirati čokoladom.

(28) Mramorni kolač:

1 margarin, 30 dkg šećera, 35 dkg brašna, 5 žumanjaca, malo pecilnog brašna, 1 vanili šećer, 1 velika žlica kakaa, malo korice od limuna, 1/2 dcl. mlijeka.
Margarin miješaj sa šećerom i 5 ~~bjelanjaka~~ žumanjaka, dodaj malo po malo brašno, pecilni prašak, koricu od limuna, malo mlijeka. Kada je smjesa gotova, prepolovi je i u jednu polovicu dodaj kakao i vanili šećer. Prije svega dodaj snijeg (5).

(29) Bernprocne:

1 šalica masti, 1 šalica šećera, 1 šalica oraha, 2 šalice brašna, 1 cijelo jaje.
Sve zajedno izmiješati i dobro ispeći u modlicama posipanim brašnom.

(30.) Štanglice od snijega:

5 bjelanjaca stući, 7 dkg putra, 2 žlice brašna, 3 žlice šećera i staviti u tepsiju namazanu uljem i pospanu brašnom, peći

(31.) Slatinski kolač:

25 dkg brašna, 15 dkg masti, 1 jaje, 2 žumanca, malo korice od limuna, malo ruma. Od toga zamjesi tijesto, napravi jednake okrugle formice i između 2 stavi pekmez.

(32.) Liker od jaja:

5 žumanjaca, 1/2 kg šećera, 1/2 l. mlijeka, 1 kom. vanilije. 1/3 l. alkohola.
Žumanja se miješati sa šećerom do pola sata i kada je dobro pjenasto pomalo se miješajući dodaje mlijeko, stavi se vanilija i kada je sve dobro izmiješano stavimo alkohol.

(33.) Kakao-liker

1/2 l. mlijeka, 5 dkg kaka-a, 1/2 kg. šećera, 3 dcl. ruma. U mlijeko se ukuha kakao i pusti se da prokuha sa šećerom (kao obični kakao) i kada se potpuno ohladi stavi se rum. Na kraju promiješaj i u boce.

(34.) Puszli od lješnjaka:

Tući čvrsti snijeg od 4 bjelanjka, dodaj 25 dkg šećera i 25 dkg lješnjaka, oljuštenih i izmljevenih. U srednji 1/2 ljetn.

(35.) Čokoladni puszli:

15 dkg šećera, 15 dkg otopljene čokolade, 15 dkg oraha ili mandula i snijeg od 4 bjelanca. U rorn sušiti.

(36.) Kokos puszli:

10 dkg kokosovog brašna, 10 dkg staub-šećera, snijeg od 2 bjelanca, sve skupa na pari tući, mješati i sušiti u roru

(37.) Napoleonske bombice:

10 dkg šećera, 2 žumanca, 2 dkg smek-šane čokolade, 10 dkg mljevenih oraha, 5 dkg na kriške izrezanih i oguljenih mandula, 3 dkg mljevenih lješnjaka, 8 dkg putra i piškote izrezane na sitne komadiće. Iz ovoga napravimo kuglice i valjamo u krupici iz badema.

(38.) Napolitanke od Drage:

1 l. mlijeka, 1/2 kg šećera, čokolade, 20 dkg.

praha, 10 dkg putra, 6 kom. oblatni.
Gornja i donja oblatna se premaže na tanko sa marmeladom.

(39.) Kakao-šnite i teta Margita

24 dkg. šećera, 2 žumanjca, 10 dkg putra ili 8 dkg masti, dobro izmiješaj, dodaj 4 dkg kakao-a, 1/4 l. mlijeka, razmuti 25 dkg brašna, i 2 bjelanca snijeg, 1/2 praška pecива.

(40) Kolač sa kokos brašnom (od Ankice)

2 žutanjka, 20 dkg margarina, 20 dkg šećera dobro izmješati, zatim dodati: vanilija, 10 dkg kokos brašna, i 10 dkg brašna, kad se dobro izmješa dodati snег od 2 bjelanca. U tijesto još dodati na vrhu noža prašak za pecivo, i malo soli. Peće se u namazanom i brašnom posutom plehu cca 15-20 min, na temp. 210-230°C.
Preljev: 10 dkg čokolade, 10 dkg margarina, dobro izmješati nad vrućom vodom, pričekati da se ohladi masa, i mlakom masom prelivи kolač.

(41.) Strudla od buća:

kupljeno tijesto i 1 kg buće. Dva lista tijesta oba politi mlijekom i uljem, staviti buće, još malo ulja, cimeta, i še-ćera. Zarolati i slagat u pleh. Još sve poškropiti uljem, mlijekom i malo ulja

(42.) Dukatići:

1/2 kg brašna, 1/4 kg šećera, 20 dkg masti, 2 cijela jaja, vanilin šećer, malo praška za pecivo, se mijesi na daski. Kada je tijesto mijesano rasplovimo ga i u jednu polovicu umjesimo 5 rebara ribane čokolade. Jedno i drugo tijesto razva-ljamo na debljinu od 1 cm, režemo ko-lutiće, koje pečemo u namazanom plehu. Pečene namažemo pekmezom ili drugom filom, te lijepo 2 po 2 zajedno. Ostaviti da stoje par (2-3) dana.

(43) Mjeseci:

15 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 15 dkg brašna, 4 žumanca, korica od limuna, 4 (snijeg), malo pecilnog, 3 dkg štanba, maslac i šećer se mješaju dok masa ne pjenasta i pomalo se dodaju žumanca, Zbog mirisa se doda sitno kosana limu-

nova korica, a na kraju naizmjenice snijeg i brašno. Smjesa se peče u namazanoj i posipanoj lepšiji i kod umjerene vatre, a kad je pečena reže se u formice (mjesece), i posipa (brašnom štaubom.

(44.) Pita od sira i griza. od gospođe Dmujke
Tijesto: 30 dkg brašna, 10 dkg šećera, 12 dkg margarina, praška za pecivo, 1 žumanjac, 1 dcl. mlijeka
Fila: 1 l. mlijeka, 12 dkg griza } skuhati, kada se ohladi dodati: 15 dkg šećera 30 dkg sira, 1 žumanjak, snijeg od 2, tijesto na 2 dijela, nafilati i peći.

(45.) Pita od jabuka (mišanka)
30 dkg brašna, 20 dkg putra ili 10 dkg masti, malo ulja, 4 dkg šećera, 2 žlice ulja, ili mlijeka, kad je na pola pečeno stavi biskvit od 5 jaja.
Peći na cijepu na 300°C, dok se gore stavi biskvit, zatim na 170-200°C.

(46.) Snježna pita.
14 dkg putra, smrvi se sa 28 dkg brašna doda se 4 žumanca, 2 žlice šećera, 4 žlice

brašna i malo pecilnog. Ovo tijesto se metne u posudu za peći, premaže se sa pekmezom, preko ovoga se metne snijeg od 4 bjelanca, i 20 dkg šećera, a na vrh se pospa sa 15 dkg mljevenih oraha ili gješnjaka i sve skupa se peče.

(47) Koh od čokolade:

10 dkg šećera, 6 žutanjaka, 10 dkg mljevenih badema dobro izmješati i podijeliti masu na 2 dijela.
u prvi dio dodati 7 dkg strugane čokolade, u drugi dio malo rema, limunove korice, u svaki dio mase dodati snijeg 2, u kalup za tortu ili slično (da kalup ne propušta) staviti prvo čokoladnu masu, pokriti oblatnom s obe strane namazom (čokoladom) ili pekmezom, (može ili od tanjih keksa). Priko toga drugi dio mase kalup dobro pokriti i kuhati u pari. Gotov koh metnemo na pladanj i prema kremom od čokolade (krema po želji)

(48.) Pivo domaće:

Na 14 l. vode stavi se 50 grama hmelja i 30 dkg kvasca. Kuha se na vatri, i kada počne kuhati -vrijati-, kuhamo još pola sata. Poslije se stavi do štednjaka da se ohladi. Kada se ohladi, procijedi se kroz gustu gazu 2-3 puta. Kada se masa potpuno ohladi doda se 300 grama šećera i 25 grama germe. Šećer se pomiješa sa germom da se ne zgrudi, i puni se u flaše.

(49.) Vinski-liker

Skuha se 1 l dobrog vina (crnog ili bijelog) sa 60 dkg šećera, malo se kuha a onda se doda ruma 3 dcl, prije malo vanilije.

(50.) Bowla

Lijepe vitne (ne prevelike) ili šumske jagode pomiješati sa šećerom i sokom od 1 lim. preliti sa kvalitetnim vinom, dodati malo vanilij šećera, kod serviranja dodati kocke leda i malo sifona

(51) Šabesa:

10 l. vode, 7 bazgovih cvjetova, 2 dcl. vinskog octa, 1 kg. šećera i 1 citrona na komadiće. Cijela smjesa 3 dana u hladu, svaki dan

3 puta promiješati, poslije procijediti kroz krpu, stavljat u boce i dobro začepiti

52. Pogačice od čvaraka:

1/2 l. čvaraka, sitno izmljevenih, 1/2 l. brašna, malo soli, 2 žutanjka, 3 žlice vina, 2 dkg germe. Tijesto tanko izvaljati, tripput preklopiti. Nakon trećeg preklapanja izrezati čašom pogačice

53. Salenjaci (gospođa Denčo)

Zamjesiti tijesto od 1 kg brašna, 2 žutanjka, mlijeka, za 20 dkg germe. U mlijeko dodati malo šećera i soli. Sanijeti 0,5 kg sala. Tijesto razvaljati i premazati trećinom sala, ostaviti 45 min. stajati (~~pola sata~~), to ponoviti 3 puta. Bjelanke razmutiti i u njih se umaču salenjaci i potom posipaju mljevenim orasima.

54. Keks preliven šatoom:

Poredati 30 dkg. keksa u pleh u dva reda, pa kekse smekšati sa malo mlijeka. Kuhati 3/4 l. mlijeka s jednim vanili šećerom. Posebno umutiti 4 žutanjka i 4 žlice šećera, i kada je dobro umućeno dodati

2 žlice brašna. Sve dobro izmiješati i sipati u zavrelo mlijeko. Mlijeko treba i dalje na štednjaku miješati sve dok se dobro ne zgusne. Gustu kremu preliti preko keksa i ostaviti da se dobro ohladi. Za to vrijeme umutiti snijeg od 4 bjelanka i dodati 25 dkg šećera i malo vanilije. Snijeg sa šećerom tako dugo miješati dok ne postane potpuno čvrst. Snijeg preliti preko keksa i kreme, pa u pećnici da gornji sloj dobije boju.

(55.) Bavarski krafni:

Umijesi se tijesto od 3 dkg germe, 60 dkg brašna, 1/4 l. mleka, 2 jaja, 8 dkg. šećera, 8 dkg putra, 1/4 citrone, malo ruma i malo soli. Kada se tijesto zamijesi iz njega se naprave kuglice veličine jajeta i postave se na dasku da se dignu, prije pečenja se na svakoj napravi udubljenje, a zatim se peku na masti i to prvo na udubljenoj strani. Kada su pečeni u udubljenja se fila pekmez.

(56.) Narančna krema u čašama:

3 narančne, 2 žumanca, 4 žlice šećera, malo vanilij šećera, malo ruma, malo soka od citrone, 2 dcl. mlijeka. Sve dobro pjenasto mješati i puniti u čaše.

(57.) Punjene narandže:

6 srednjih jabuka ispeći, spasirati 2 bjelanka, 4 žlice šećera, malo ruma, malo vanilij šećera. Dobro pjenasto mješati i napuniti polovicu od narandži. Ukrasiti sa šlagom tučenim i malo marmelade.

(58.) Punjeni mozaik kruh:

1 kruh puniti sa filom:
15 dkg putra dobro izmješati, dodati malo gustoga paradajza, na kocke izrezanog trapista, sitni kiseli krastavac kuhane suhe šunke, suhoga špeka, sirove mrkve, malo zelenog sasjeckanog peršina, 1-2 sitno izrezana kuhana jaja, sve izmješati dobro.
Kruh umotati u pergament papir, a zatim u vlažnu krpu i u frižider barem 3 sata.

(59.) Kompot od sitnih jagoda:

1 kg jagoda, 1/4 kg šećera, 1/4 l. vode. Jagode se najprije dobro operu, a peteljki samo podrežu. Sada se posve polagano kuhaju u šećernoj vodi da puste sok, a onda se pokrivene ostave preko noći; Drugi dan se jagode stave u staklenke, sok se još samo malo kuha i prelije po jagodama. Staklenke se zatvore i sterilizirajú 15 min kod 80°C. Jagode moraju još biti malo tvrde, a ne jako zrele.

(60.) Slatko od jagoda:

1/2 kg. jagoda, 1 limun (sok), 1 kg. šećera, 3 dcl. vode. Jagode se očiste i pažljivo se izvade stapke. Jagode se dobro namoči limunom i ostave 1 sat pokrivene. Šećer se namoči vodom i kuha dok postane gust. Sada se u sirup stave jagode malo se kuhaju, pjena se obire pa se oprezno izvade i stave u staklenke, a se još malo kuha. Kuhani šećer nalije se po jagodama, a kada se ohladi staklenke se zavežu. Ne smije se predugo kuhati.

(61.) Ajvar:

5 kg. paprike, 2 kg. patlidžana, 1 l. ulja, glava češnjaka, 4 ili 5 feferona, 1 l. octa i 3 l. vode. U octu i vodi se prvo kuha paprika, a patlidžani neposredno pred faširanjem. Patlidžane treba brzo gulitili. Cijelu gornju masu, bez ulja staviti u posudu i dinstati 15 minuta. Kada se voda malo podkuha staviti ulja i soli po ukusu. Zajedno sa uljem još 1 sat dinstati, dok nestane vode. Stavlja se vruće u vruće boce. Drugi dan na svaku bocu stavi se malo ulja ugrijanog i flaše se zatvaraju.

(62) Hamburške štangle

150 grama margarina, 200 gr. brašna (pola kokos, a pola grifik) 70 gr. šećera, 2 žumanjca, 2-3 žlice mlijeka ili ruma) Tijesto u namazani i posuti pleh. Prvo treba izmutiti margarin sa jajima, šećerom, a onda dodati ostalo, po ukusu se može dodati kora od limuna. Kada je tijesto stavljeno u pleh, treba ga razmaći sa nožem po cijelom pleku i onda namazati pekmezom od kajsija. U filu staviti: 200 gr. šećera, 2 štanglice strugane čokolade, 100 gr. mljevenih oraha, 2 žlice ruma, veliki vanilij, i na kraju

dodati snijeg (4). To sve lagano izmiješati i sipati na tijesto. Peći na umjerenoj vatri i toplo servirati.

(63.) Jeftini kolači:

1/8 kg. maslaca i toliko brašna zamijesiti sa pola čaše hladne vode. Ostaviti da tijesto prenoći. Na posutoj dasci, prst debelo razvaljati i čašom vade formice. Peći u nižoj pećnici i kada budu blijedo crvene umakati ih u šećer zamiješan vaniljom i tople služiti.

(64) Tortice od čokolade:

Tijesto: 20 dkg. brašna, 14 dkg. margarina, 1 jaje, 2 pločice čokolade, 6 dkg. šećera i 5 dkg. oraha.

Fila: 2 jajeta, 6 dkg. šećera, 1 dcl. mlijeka, 2 pločice čokolade, 15 dkg. margarina, čokolad glazura.

U brašno se izdrobi margarin, doda se jaje, ribana čokolada, šećer. Od toga se uvalja tijesto, razvalja na 1 cm, reže ustipci i peku u namazanoj posutoj tepsiji. Dvije i dvije se sastave kremom i premazom čokoladom. Za krem se miješa jaja, šećer mlijeko, otopljena čokolada, pa se ~~p~~ tuče na

na vatri dok zavrije, kada se ohladi umiješa se izmiješani margarin.

(65.) Citron pita

17 dkg masti, 25 dkg šećera, 4 žumanca, 30 dkg brašna i malo soda bikarbone na vrh žlice. Zamijesi se tijesto i potom se doda sok od citrone i korica se izriba, a potom se doda snijeg (4). i stavi u pleh te se pospe po želji šećerom, orasima i bademom.

(66.) Kuglice od smokava:

1/4 kg. smokava, 1 naranča, 12 dkg štauba, 5 dkg šećera. Smokve se osuše pošto su oprane, sasvežu na mašinu, dok se sok narandže kao i sitno kosana kora narandže doda u mljevene smokve. Šećer u prahu. To se sve dobro izmješa i prave kuglice (od) i valjaju u kristal.

(67.) Džem od kajsija:

1 kg kajsija očisti se, stavi se u zdjelu i pospe sa 70 dkg. šećera i ostavi 3-4 sata stojati, dok kajsije ne puste sok. Zatim se stave na lagani vatru i

kada zakipi, polako se još kuhaju pola sata.

(68) Slatko od kajsija:

1 kg šećera i 2 dcl. vode stavi se kuhati tako dugo dok se sav šećer ne otopi i postane tekuć i staklast (ali da ne požuti), - 1 kg očišćenih i oguljenih kajsija stavi se u taj šećer i ostavi na laganoj vatri kuhati 3 puta po 10 min (nakon svakih 10 min, skine se sa vatre i stavi hladiti; ali da se ne miješa). Još toplo stavlja se u flaše i zatvori celofanom.

(69) Kompot od kajsija:

3 kg kajsija oguli se i očisti. Zakuha se 1 l vode sa 0,5 kg šećera i nakon 5 min. vrenja stavi se hladiti. Kajsije izrezane na polovicu poslažu se u staklenke od 1 litra. i poliju ohlađenom slatkom vodom. Zatvorimo flaše i uzmemo veći lonac, na dno stavimo krpe, na njih staklenke i do razine staklenke dolijemo vode. Sve stavimo na vatru, i kada sok u staklenkama zavrije, stavimo 3 minute kuhati, a zatim izvadimo i pustimo da se ohladi.

(70.) Torta od kestena

- 25 dkg pasiranih kestena
- 25 dkg štauba
- 5 žutanjaka

Fila: 3 mjerice šlaga
7 žlice šećera
(Prije tuci šlag, a onda dodaj šećer)

(71.) Torta od lješnjaka

- 15 dkg lješnjaka (25 dkg)
- 15 dkg kristala (25 dkg)
- 2 žlice mrvica u rumu
- 8 žutanjaka (9 žutanjaka)
- snijeg od 8 jaja (-„-)

Filaj po volji! najbolje ovako:
7 dkg putra
7 dkg šećera
2 žutanjka
1 1/2 pl. čokolade

(72.) Torta sa čokoladnom filom (teta Zora)

- 6 žutanjaka, 30 dkg brašna, 30 dkg šećera, 6 žlica vode, 6 bjelanjaka, (dobro miješati 10 minuta) - peće se na 175-190 dolje.

Fila: 6 dcl mlijeka, kuhati sa 30 dkg šećera, zatim u malo mlijeka dodati 6 velikih žlica brašna i zakuhati u mlijeko. Dodati po volji

kakao ili čokoladu. Kada se masa ohladi dodati 28 dkg putra.

(73.) Čudo torta

-(1 jaje, 8 dkg šećera, 1 žlica meda,) to miješati na štednjaku dok sve to se zakuha. Kada se masa ohladi dodati tj. umiješati u tijesto koje se sastoji od
- 25 dkg brašna
  2 žlice masti
  1 žličica soda-bikarbone

Tijesto se prepolovi i peće u 2 dijela koje se zatim prerežu, pa smo dobili 4 ploče koje filamo po volji

(74.) Torta od tete Vlatke

-8 žumanjaka, 8 žl. šećera, 4 žlice brašna 4 dkg kokosa, snijeg od 8 bjelanjaka.

Fila:
4 cijela jaja
5 žlica šećera
4 štangle čokolade
(dobro se promiješa i kuha na slaboj vatri. U kuhanu filu doda se 25 dkg putra.)

(75.) Biskvit-torta-Mocca-

-36 komada četvrtastih keksa

Fila: 20 dkg putra dobro mješati i dodati 25 dkg šlauba, i opet mješati, pa tome dodati 15 dkg oraha koje prethodno malo propečemo i sameljemo, ovoj masi dodamo ribane čokolade, kakaoa i 2 žlice crne kuhane kave.
Kekse namačemo u pravu kavu i poredamo prvi sloj (12 kom.) na to stavimo dio fila, pa opet 12 keksa, opet filu i na kraju 12 preostalih. Na vrh stavimo preostalu filu i pospemo orasima, pa ostavimo da stoji preko noći.

(76.) Baklava - Zorica

30 dkg lisnatog tijesta, 20 dkg oraha (samljevenih i narezanih) 20 dkg šećera, 2 dcl mlijeka, 5 dkg putra, 1 dcl ulja.
preljev: sirup od 1 l vode, 1/2 kg. šećera

(77.) Marcipan - šnite (teta Pinter)

Razdrobiti 30 dkg petit keksa, polijevati sa 1 dcl ruma, 20 dkg grožđica, 25 dkg mlj. oraha, 25 dkg putra, 25 dkg šećera, barem 20-30 dkg žele-bombona narezanih. Formirati 2 štruce i kada se ohlade prelitи glazurom od čokolade.

(78.) Londoner - štanglice

- 14 dkg putra, 21 dkg brašna, 8 dkg šećera, 3 žutanjka
Načini se tjesto i tanko se razvalja. Stavi u
pleh i namaži pekmezom i neka se peče.
Kada je napola pečeno stavi filu:
- 3 bjelanjka snijeg, 21 dkg šećera, 21 dkg oraha,
miješati u snijeg i staviti da se peče,
vruće rezati u štanglice.

(79.) Čupavci - Božica

- 30 dkg brašna, 1 p.z.p. 5 dkg margarina, 25 dkg
šećera, 2 žutanjka, 2 dcl mlijeka, snijeg,
- margarin, šećer i žutanjki se izmiješaju,
a onda se dodaju brašno i ostalo. Peće se
oko 40-50 min. i zatim se izreže na kocke.
Fila: 2 dcl mlijeka, 10 dkg vanil. čokolade, 25 dkg
margarina, 25 dkg šećera. Fila se kuha na
laganoj vatri. Kada se ispeće izreže se na
kocke, a kocke umačemo u filu, a zatim
uvaljamo u kokosovo brašno (20 dkg
kokosovog brašna)

(80.) Zebra - pita

- 1 šalica crne kave, (i soc) pomiješano sa
mlijekom, dodati 1 žlicu šećera i 1 kocku
germe i ostaviti da se diže.
1/2 kg brašna, 25 dkg putra, malo masti, 4 žu

mama, 4 žlice šećera, kora od limuna, i na kraju dodati grme. Sve zamijesiti, podijeliti u 4 dijela i razvaljati (ne dodavati brašno)
Fila: 30 dg oraha, 20 dg šećera, svaku koru namazati pekmezom i posuti orasima pomiješanim sa šećerom, a zatim poprskati rumom (ili mlijekom)
glazura: 3 štangle čokolade, 3 žlice šećera, 3 žl. vode, gusto kuhati i 10-15 dg putra. Pečenu masu preliti i pustiti da se ohladi.

(81.) Dronke palačinke (Branka)
- snijeg od 5 bjelanjaka, 5 žl. šećera, sa 5 žumanjaca, i dodati prah 5 žlica brašna, 1/2 šalice mlijeka i 5 dg putra.
- Ispeći sa jedne strane i filati sa orasima, čokoladom i šećerom.

(82.) Punč-torta (Hrvojka)
- Biskvit od 9 jaja, šećera, brašna.
- snijeg od bjelanjaka, u njega lagano šećer, pa žumanci i polako šećer
- 1/2 tijesta ispeći u kalupu → na pola
- 2/3 " " u protvanu → na kockice

1/2 (donju) iz kalupa, premazati džemom

od marelica i špricati rumom i na to smjesu 1, 2 i 3. Preklopiti drugom polovicom biskvita i opteretiti ga vodom i idući dan glazura.
10 dkg šećera u pralu prokuhati sa sokom 1/2 lim. i žličicom vode ili čaja. Gore i unutra ukrasiti voćem, želeom i drugo.

I smjesa = dulok tanjur do loma, voda u kojoj prokipi 3 štangle čokolade
II smjesa = sok i kora od naranče, 10-15 dkg šećera
III smjesa = sok i kora od 1/2 - 2 limuna, 10-15 dkg šećera i ruski čaj.

(83.) Palačinke sa bananama.

tijesto = 12 dkg brašna, 10 dkg šećera, 3 jaja, 2 dcl mlijeka, 1 dcl ulja, malo soli, 3 dkg putra, banana, konjak, 10 dkg štanba, ulje

Šećer i brašno promiješati, dodaj soli, jaja i zamijesi glatko tijesto. Pomalo dodaj mleko i ulje i pomalo soli i otopljeni maslac, ostaviti da stoji 1 h. Ako je pregusto dodaj malo mlijeka i konjak. Ispeci tanke palačinke. Oguljene banane poprži na maslacu, pa poškropi konjakom. Na tavi karameliziraj šećer sa 2-3 žlice vode. U palačinku stavi bananu, prelij karamel i posluži.

(84.) Glazura od kave

- 20 dkg šećera (kocke) 1/2 l vode, 25 dkg
štauba, 2 žlice jake crne kave.

(85.) Glazura od čokolade

- 10 dkg čokolade, 3 žlice vruće vode,
20 dkg štauba.
- Čokoladu rastopite, skinite s vatre, i
dodajte žlicu vrela vode, i malo štauba.
Miješajte i dodajte ostali šećer i vodu.

(86.) Bijela glazura

- 20 dkg štauba, 1 bjelanjak, malo limunog
soka, Bjelanjak i šećer promiješajte i
dodajte sok. Masa mora biti mliječno
bijela i nejednačena.

(87.) Torta od badema

- Umutiti 10 dkg šećera sa sokom od 1 limuna.
Postepeno dodaj 6 žumanjaca. Kada je masa
pjenasta dodaj žličicu vanili-šećera, a zatim
dodaj 10 dkg samljevenih badema poparenih
sa malo mlijeka i na kraju snijeg od 6 bjel.
koji je promiješan sa 6 dkg prosijanih
mrvica od keksa i žlicom čistog brašna
oštrog. Tortu pecite u podmazanom, presijecite
je i filajte filmerom od kajsija i pospite
mljevenim bademima.

(88.) Nepečena torta s bananama

- 1 kutija biskvit oblatna, 1 kg banana, 25 dkg maslaca, 1 jaje, 1 žumanjak, 1 omot pudinga od banane ili vanilije, 15 dkg šećera, mlijeko, vanili šećer
- Pripremiti prema uputstvu puding, pa staviti da se ohladi. Miješajte maslac sa šećerom i kad je masa glatka dodajte jaje i žumanjak, još malo miješati, pa umiješati rashlađeni puding, zgnječene banane, i vanilin šećer. Na pladanj stavite jednu oblatnu, poškropite je mlijekom, zatim nadjev i tako redom. Premažite tortu kremom, ukrasite banana (poškropite ih limunovim sokom da ne potamne).

(89) Mramorna torta

- 20 dkg putra, 20 dkg šećera, 5 žumanjaca, 9 žl. mlijeka, 1/2 p. z. p. i čistog snijega napravite tijesto kome se doda 18 dkg brašna. Peći u podmazanom plehu. U jednu polovicu tijesta dodati kakao i čašicu ruma. U pleh trpati naizmjenično mrku i žutu masu. Tortu razrezati i filati pekmezom od kajsija ili šlag kremom od kakaoa. Preliti glazurom od čokolade.

90. Bijela torta - Buba

- 3 žumanca, 20 dkg šećera, 2 fildžana ulja, 1 fildžan mlijeka, kora i sok od 1 limuna, 20 dkg brašna, 1/2 p.z.p., snijeg (tvrdi) od 3 bjelanca.

Fila: 1/4 l mlijeka, 2 žl. brašna, 2 v. šećera, kuhati dok se ne zgusne. Kada se fila ohladi dodati izvađeno 14 dkg putra i 14 dkg šećera

91. Torta od Bube:

- 4 žumanca, izmiješati sa 30 dkg šećera i po malo dodavati 10 žlica vode, 20 dkg brašna sa 10 dkg mlj. oraha, 1/2 p.z.p. snijeg od 4 bjelanca.

Fila: 10 žlica kuhane crne kave, ohladiti sa 7 žlice šećera i onda izmiješati sa 20 dkg margarina, 25 dkg šećera i 1 jaje

92. Pita mađarica (II)

- ~~20~~ 20 dkg šećera, 60 dkg grifik brašna, 5 dkg masti, 1 p.z.p. 2 jaja, 2 dcl mlijeka, zamijesi tijesto. Podijeli na tri dijela i svaki posebno peci.

- Fila: 30 dkg šećera, 1 l mlijeka, 1 v. šećer. - to prokuhaj i dodaj 5 žlica brašna, 5 dkg kakaoa, sa malo mlijeka da bude glatko. To sipaj

na kipuće mlijeko i kuhaj dok se ne zgusne. U tu masu 1/4 kg putra i miješaj dok se ne ohladi. Tada puni listove i ostavi preko noći. Reži drugi dan. Po vrhu glazura.

93. Pikantna pita od lješnjaka

- Zamijesi 25 dkg putra sa 25 dkg brašna i dodaj: 1 jaje, 1 žumanjac, 5 dkg šećera i sok od 1 limuna. Tijesto dobro zamijesi i ostavi da stoji 1 sat. Zatim ga podijeli na 2 dijela, jedan razvuci u veličini pleha, a preko njega filu od lješnjaka.
- Fila: 25 dkg šećera, 5 žumanjaca, pjenasto mutiti, dodati 25 dkg mljevenih lješnjaka i čvrst snijeg od bjelanjaca. Drugom polovinom pokriti i peći na umjerenoj vatri. Vruća se siječe i posipa šećerom i vanilijom.

94. Pita od ribizla:

- 24 dkg brašna, 16 dkg putra, 2 žumanjca, 8 dkg šećera, korica od limuna.
- nadjev: 1/2 kg ribizla, 10 dkg šećera, 1-3 bjelanca, 7 dkg šećera.

Izmiješajte maslac sa brašnom, dodajte ostale sastojke, zamijesite tijesto koje pustite da miruje 1/2 h na hladnu.

Razvaljajte ga i položite u lim. Zapecite ga gotovo do kraja. U međuvremenu prokuhajte 10 dkg šećera sa 1 dcl vode i u kipući spustite očišćene ribizle. Čim zakipi maknite sa vatre i izvadite bobice rupičastom žlicom. To stavite na ispečeno tijesto i pokrijte snijegom kome ste dodali škrob. Vratite u pećnicu i zapecite da snijeg potamni.

95. Pita od ukuhanog voća:

- 30 dkg brašna, 10 dkg šećera, 3 jaja, 2 žl. vrhnja, 15 dkg margarina, limunovu koru, flašicu kompota od breskvi ili marelica, 5 dkg škroba.
- Zamijesite tijesto. Razvaljajte ga, stavite u lim da se peče. Kada je napola pečeno na nj stavite voće (da jezgra bude prema gore) pa sve prekrijte snijegom pomiješanim sa škrobom. Zapecite da porumeni.

96. Nabujak s jabukama:

- ostatak kompota od jabuka, 2 žl. pekmeza od kajsija, 2 jaja, malo maslaca i brašna
- ocijedite kompot, malo zgnječite, pomiješajte s pekmezom i žumanjcima. Posebno istucite vrlo

tud snijeg i oprezno ga umiješajte u smjesu s jabukama. Namažite lim maslacem pospite brašnom, pa ulijte nabijak. Pecite 15 min na slaboj vatri. Odmah poslužite

(97.) Rolada koja se ne peće.

- Istucite snijeg od 3 bjelanca, dodaj 12 dkg šećera, 15 dkg mljevenih oraha, 2 rebra ribane čokolade. Masa mora biti čvrsta da ju možete zaviti. Masa za filu: glatka i pjenasta krema od 12 dkg maslaca, 1 žutanjak, 15 dkg šećera, i malo ruma. Staviti da se hladi u frižider.

(98.) Rolada od kokosa:

tijesto - 10 dkg putra, 10 dkg šlauba, 10 dkg čok. u prahu, 1 jaje, 20 dkg mlj. keksa.

krema - 15 dkg kokosa, preliti sa malo kipućeg mlijeka, a kada se ohladi dodati 15 dkg putra promiješanog sa 15 dkg šećera (šlauba) i malo ruma. Viti rolat.

(99.) Kremšnite:

- 15 dkg putra zamijesi sa 5 dkg brašna da bude glatko.

- 30 dkg brašna sa 1 jajetom, 1 žumancom, vrlo malo soli, 2 žličice šećera sa bijelim vinom za-

njet. Tijesto mora biti kao za štrudlu, malo tvrđe. Razvaljaj i 3 puta preklopi.
Fila: 1 l. mlijeka, 8 jaja, 32 dkg ~~brašna~~, šećera, 15 dkg brašna.
1/2 l mlijeka prokuhati s štanglom vanilije, 8 žutanjaka tući sa 1/4 kg šećera. Kada je dobro istučeno dodati brašno i umiješati, te dolijevati preostalo mlijeko, pa sve u kipuće mlijeko. Miješati dok se dobro sve zgusne. Čvrsti snijeg od 8 bjelanjaca dobro istući sa preostalim šećerom, izmiješati sa filom i filati.

(100.) Bugarska baklava.
- 10 dkg mlj. oraha, 10 dkg grožđica, 5 šalica za kavu mlijeka, 3 šalice ulja, 3 šalice brašna, 3 šalice krupice, 1 p.z.p. (za preljev 1/2 kg šećera)
- Sve sastojke dobro promiješajte pa uspite u masan lim. Pecite na umjerenoj vatri oko 25 min. Ostavite da se kolač ohladi, pa ga režite na kocke i prelijte sirupom. (1/2 l vode i 1/2 kg šećera.)

(101.) Krema za oblatne - napolitanke (6 oblatni)
- 1 l mlijeka, 1/2 kg šećera, 20 dkg oraha, 10 dkg putra, čokolade. Dobro sve promiješati.

(102) Štanglice s orasima:

- Dugo mutiti 8 dkg masti sa 3 žumanca, 3 žl. šećera. Kada se dobro izmiješa dodati 14 dkg brašna i malo p.z.p., još malo promiješati i prsuti u podmazan pleh. Prije nego što je tijesto pečeno, premazati ga pekmezom od jagoda, a odozgo staviti masu od 3 bjelanca, mućena sa 14 dkg šećera i 14 dkg oraha, skuhanu na pari. Vratiti u pećnicu da se dopeče, izrezati na štanglice.

(103) Varenac sa maraskinom

- 7 dkg dvopeka, pekmez od marelica, ~~7 dkg meda~~, 8 dkg grubo narezanih oraha ili bolje badema, 1 žl. brašna, 1 jaje, 4 žumanca 7 dkg šećera s vanilijom, 3,5 dkg slatkog vrhnja, maraskino.
- Natrgajte dvopek i promiješajte sa pekmezom da se masa poveže. Slažite u kalup namazan maslacem. Svaki red pospite bademom. Posebno miješajte jaja i žumanjce sa šećerom, umiješajte brašno, pa vrhnje. Time prelijte dvopek i skuhajte na pari. Skuhani varenac prelijte maraskinom, kada je izručen na pladanj.

(104.) Halva od griza

- 2 šalice šećera, 3 šalice vode, 150 gr. putra 50 gr. sitno isječenih oguljenih badema, šalica griza, 50 gr. v.š.
- U posudu spojiti šećer, vodu, putar, staviti da provri. U drugoj posudi pržiti griz i badem, pa kad porumeni usuti prokuvani šećer i miješati da se zgusne. Izmaći s vatre, poklopiti salvetom i ostaviti da se ohladi. Ohlađeno spojiti u šolje ili kalupe i izručiti na tanjiriće. Posuti šećerom i služiti.

(105.) Brdarice

- šalica ulja, 1/2 šalice piva, 3 šalice brašna, 1/2 šalice griza, 1/2 p.z.p. 60 dkg šećera, malo mljevenih oraha ili kokosovog brašna.
- Od svih sastojaka osim šećera i oraha zamijesiti tijesto, razvići ga i vaditi okrugle kolačiće. Peći u umjereno zagrijanoj pećnici. Ispečene kolače preliti sirupom skuhanim od 60 dkg šećera i 45 dkg vode. Kad upiju sirup, uvaljati ih u mljevene orahe ili kokosovo brašno.

(106) Doboš-torta

- za oblatne = 7 jaja, 7 žlica kristala, 7 žlica mekanog brašna
- za nadjev = 4 jaja, 15 dkg šlaga, 1 štapić vanilije, 15 dkg čokolade, 24 dkg maslaca

- za glazuru = 3 žlice kristala

Dobro umutite 7 žutanjaka, sa 4 žlice šećera, u drugoj posudi istucite snijeg od 7 bjelanjaka pa kad je napola tučen dodajte 3 žlice šećera i tucite do kraja. Čvrsti snijeg dodajte žumancima. Zatim dodajte brašno i sve dobro promiješajte. Lim za pečenje torte namažite maslacem i pospite brašnom. Ispecite 7-8 listova.

Nadjev: U posudu stavite 4 cijela jaja, 15 dkg šećera u prahu, vaniliju i tucite na pari da zgusne. Kad skinete s pare, dodajte čokoladu (u njem se sama rastopi) i mješajte da se ohladi. U posve ohlađenu masu dodajte maslac i punite listove. Najgornji list prelijte sa 3 žlice rastopljenog šećera (bez vode) pa ga razmažite. Drugim nožem namazanim maslacem urežite zareze po kojima ćete rezati tortu. Tako preliven list stavite na već gotovu tortu.

(107.) Gurabije (mama)

- 25 dkg putra, 25 dkg brašna (može više), 1 limun, 2 žlice meda, 2 jaja, malo p. z. p.
- Zamijesiti, razvaljati tanko, i modlama rezati oblike, pa tople uvaljati u šećer.

(108) Sok i pekmez od drena (mama)

Kuhati dren u vodi. Koliko drena, toliko vode. Kada je skuhan procijediti. U procijeđeni sok staviti: na 1 l soka 1 kg šećera, te kuhati oko 3/4 h, dok se sok ne razlistni,
Kuhani ostatak, koji je ostao, propasiramo kroz sito i u ovu ispasiranu masu stavimo na 1 kg smjese 1 kg šećera. Kuhamo na laganoj vatri dok ne zgusne

(109) Oblatni sa orasima
- 6 cijelih jaja
- 30 dkg šećera
- 4 štangice čokolade, kuhati da bude dosta gusto. U to dodati 14 dkg popržen, pa samljevenih oraha i na konču 15 dkg putra i miris vanilije. To namazati na 4 oblatna.

(110) Bosanska pita:
14 dkg putra i 14 dkg šećera dobro smutiti. Dodaj 14 dkg mlj. oraha, 7 dkg brašna, 1 žlicu kojmaka, 1/2 p.z.p. snijeg od 4 bjelanca. Sve dobro promiješaj i peci. Razmuti 4-5 žumanjaka sa isto toliko žlica šećera i kad je kolač skoro pečen preli do kraja. Pečeno i ohlađeno namaži

pekmezom i posipaj mljevenim orasima. Reže se sasvim hladno.

(111.) Varnac sa trešnjama

- 20 dkg starog kruha (bez kore), 1/4 l mlijeka, 4 jaja, dosta cimeta, 1 žl. ruma, 1 kg trešanja, 5 dkg putra
- Zdrobite kruh i zalijte mlijekom, kad ga upije, zgnječite ga vilicom, dodajte mućena jaja, cimet i rum, trešnje i otopljeni maslac. Kalup namažite maslacem, ulijte mješavinu i pecite u dobro zagrijanoj pećnici 40 min. Prelite tekućim medom

(112.) Salama od kokosa:

- 20 dkg margarina, 20 dkg šećera, 20 dkg samljevenog keksa, 20 dkg kokos brašna, 20 dkg grožđica, sve dobro poškropi rumom i pravi oblik salame koju prelij glazurom od čokolade

glazura: 2 štangle čokolade
2 žl. šećera
2 žl. vode
2 dkg margarina

(113) Kolač sa jabukama:

- 2 cijela jaja, 12 žl. šećera, 12 žl. ulja, 12 žl. mlijeka, 16 žl. brašna, 1 p.z.p., 4 jabuke na ploške, šaka nadjevenih oraha.
- Šećer sa praškom, dodati jaja, ulje, mlijeko i brašno,

stalno miješati. Polovicu tijesta uliti u dobro podmazani pleh, složiti jabuke, posuti orasima i preliti ostatkom tijesta. Rerna mora biti dobro zagrijana.

(114.) Mozart-torta

tijesto = 18 dkg oguljenih badema, 24 dkg šećera, 6 bjelanjaka

nadjev = 1 1/2 l bobičastog crvenog voća (2 vrste) 1/2 l slatkog vrhnja, 1-2 dcl šećera štauba

ukras = 1 dcl propržnih, na listiće narezanih badema, svježe voće.

Istucite vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka, dodajte polako šećer, pa samlj. bademe. Načinite 3 lista i pecite na slaboj vatri da se osuše. Kada dobiju boju, izvadite iz kalupa. Voće očistite i usitnite promiješajte sa šećerom. Istucite slatko vrhnje, da bude čvrsto, dodajte voće, pa time slijepite listove torte i premažite odozgo. Pospite gore i sa strane listićima badema i ukrasite voćem.

(115.) Vanili šnite

- Dugo miješati 4 žumanjka i 18 dkg šećera. snijeg od 4 bjelanka, 10 dkg mlj. mandula.
- Pleh namazati i u nj staviti jednu oblatnu na koju dolazi gornja smjesa i lagano peći.
- Krema: 20 dkg putra sa 1 žumankom i 15 dkg

vanili šećera, dugo miješaj, dodaj 4-5 žl. jake crne kave. Pomiješaj žlicu po žlicu ne jako rucé. Namaži gore i pospi sa 10 dkg na dugo rezanih mandula. Reži na uske šnite.

116. Saher-torta

- 14 dkg šećera i 8 žumanjaca miješa se 1/2 h, tome doda 7 dkg samljevenih oraha, još bolje mandula, 4 rebra izribane čokolade i snijeg od 6 bjelanjaca, te mrvice od 2 osušene i samljevene piškote.
- Glazura: 14 dkg šećera, 14 dkg čokolade, 12 malih žl. vode. Sve to kuhaj zajedno, a kada je gusto prelij tortu vrućom glazurom.

117. Vodena torta

- 25 dkg šećera, 4 jaja, 10 žl. hladne vode, 20 dkg brašna, 1/2 p.z.p, 10 dkg oraha.
- Tuci snijeg sa 3 žl. hl. vode, kada je gust, dodaj šećer, polako kao i vodu, sa zadnjim šećerom dodaj i 2 žumanca. Neprestano lupajući dodaj i druga 2, pa p.z.p., brašno i orahe. Pečeno razreži i filaj po želji.

118 Pita od sira: 220°C, 25 min

Tijesto = 35 dkg brašna (oštro), 12 dkg šećera, 15 dkg margarina, 3 žl. vrhnja, 3 žumanjca, 1/2 p.z.p. malo soli:
Fila = 60 dkg izmiksanog sira, 20 dkg šećera, korica od

limuna, 3 bjelanca (snijeg na kraju), 2 žl. oštrog brašna, 10 dkg margarina.

(119) **Torta od Zorice:**

- biskvit: 3 jaja (snijeg) 3 žl. šećera, 3 brašna, 3 žl. vode (na 200°C, da se sasuši.) – 2 oblatne (2 žl. brašna + 1 žl. bruko kakaa)
- fila: 25 dkg putra, 20 dkg šećera, 1/2 pl. čokolade, 4 jaja, 10 dkg oraha, 1 žl. ruma na kraju.

(120.) **Kolač od jagoda: (R. Karter)**

- 1 kg velikih i zrelih jagoda, gotova podloga, 20 dkg šećera, 2 šlaga, 3 vel. žl. pšeničnog škroba (bijeli griz)
- Odaberite najbolje, najčvršće jagode, dobro ih operite i poredajte po podlozi. Preostale ispasirajte i iscjedite sok. Soku dodajte šećer i pš. škrob i sve dobro promiješajte. Kuhajte na tihoj vatri 10 min, neprekidno miješajte, a zatim sirup ohladite. Tim sirupom prelijte kolač, ohladite u frižideru, i pred serviranje ukrasite šlagom.

(121.) **Slojevita torta:**

tijesto = 8 bjelanjaca, 15 dkg margarina, 25 dkg šećera, 1 m. žl. vanili ekstrakta, 40 dkg mekog brašna, 3 m. žl. suhog kvasca, 2 dcl mlijeka, malo soli.

pripremanje = Dobro zagrijte pećnicu, obložite masnom hartijom 4 tiganja, mode ⌀ = 20 cm, Umuti-

te snijeg od bjelanca, a putar pjenasto umutite sa šećerom i vanilom. Mas od butera dodajte brašno i kvasac, uz povremeno dosipavanje mleka, da bi bila ravnomjerno glatka. Na kraju dodajte snijeg, pa tijesto sipajte u tiganje. Pecite u rerni na umjerenoj temperaturi oko 20 min. Dobro ohlađene kore izvadite i premažite filom.

Fila = 20 dkg putra, 15 dkg šećera, 20 dkg suhog grožđa, 1 dcl viskija, 12 žumanjaca, 10 dkg kokos oraha, 10 dkg ušećerenih trešanja i 10 dkg badema.

Priprema = Pjenasto umutite putar, dodajte šećer i jedan po jedan žumanjac. Sve dobro izmiješajte i kuhajte filu na pari da zgusne. Skinite sa vatre, dodajte viski, i onu masu umutite još oko 5 min. Na kraju dodajte voće i sitno isjeckani badem. Kada se fila malo ohladi, premažite svaku koru. Torta će biti ukusnija ako se drži 24 h u dobro zatvorenoj kutiji za kolače.

(ispod file, kipi voda)

(122.) Torta sa jagodama

130 gr. putra, 3 jaja, 10 dkg šećera, 13 dkg oštrog brašna, 30 dkg jagoda, 2 čašice ruma, vanili-šećer, 6 bjelanjaca.

– Putar umutiti sa 3 žumanca i 10 dkg šećera, u pjenastu masu dodati brašno i

snijeg od 3 bjelanceta. Okrugli kalup podmazati putrom, posuti brašnom, izručiti tijesto i peći. Pečeno tijesto prohladiti i odozgo naredati prepolovljene jagode, posuti šumom i vanili šećerom. Ulupati snijeg od 6 bjelanjaca i 100 gr. šećera, staviti preko jagoda i vratiti u pećnicu. Kada se uhvati žuta kora, izvaditi iz pećnice i ohladiti.

(123.) Bowla od jagoda

- 1/2 kg svježih šumskih jagoda, toliko šlauba, 1 l kvalitetnog bijelog vina, 1/4 l mineralne vode, 1-2 limuna.
- Oprane i očišćene jagode slažite u porculansku zdjelu i svaki red obilato pospite šećerom. U frižider oko 1/2 h. Onda zalijte vinom i mineralnom vodom, dodajte sok od limuna, led, i u frižider 1-2 h. Poslužite u čašama.

124. Tropska rolada

- 1/4 kg šećera, 6 jaja, 1/4 kg brašna, 8 banana, 15 dkg šlauba, 2 dcl ruma, ukuhano voće i pekmez po želji.
- Miješajte žutanjke sa šećerom. U snijeg pjenušavu masu dodajte brašno i pola ruma. Dodajte tvrdo tučeni snijeg od

bjelanjaka. Izlijte na ali. masnu foliju u veliki lim, da tijesto bude tanko. Stavite u zagrijanu roš i pecite 10 min, da bude pečeno, ali mekano. U međuvremenu na maslacu pirjajte oguljene i zgnječene banane kojima dodajte šećer. Kada dobijete zlaćasti pire, maknite sa vatre i dodajte preostali rum. Ispečeno tijesto stavite na vlažnu čistu krpu i namažite pireom dok je još vruć i savijte u roladu. Možete dodati i pekmeza. Ostavite da se ohladi i prije posluživanja ukrasite voćem

(125.) Američka pita od jabuka

tijesto: 25 dkg brašna, 1/2 p. r. p., 1/8 kg margarina 2-3 žlice hladne vode.

fila: 1 kg jabuka, 5 dkg šećera, 1 v. š., 5 dkg grožđica, malo cimeta, kora limuna, 1 žl. brašna, 1 žl. prezla, 1/2 jajeta za mazanje.

Umijesi se glatko tijesto i pusti da odstoji. Fila se izmiješa, i napuni. Peče se na srednje jakoj vatri 35-45 min.

(126.) Kolač s jabukama od Zorice

tijesto: 3 jaja, 3 dcl šećera, 2 dcl ulja,
3 dcl brašna, 4 dcl mlijeka, 1 p.z.p. - 1 vs
— 1 kg oguljenih jabuka 1/2 kg šećera,
2 vanili pudinga, 2 krem šlaga,
čokoladne mrvice.

Tuci žutanjke sa šećerom, polako
dodaj ulje, mlijeko, brašno, p.z.p. i snijeg
u veliki lim da tijesto bude tanko.
Kompot od jabuka i šećera u tri litre
vode. Na biskvit jabuke, u soku načini
puding, pa preko jabuka. Gore šlag i
čokoladne mrvice.

127. Parfe torta

biskvit: 5 jaja, 5 žl. šećera, 5 žl. brašna,
malo p.z.p.

fila: I = otopi 4 lista želatine (1 dg) u
2 dcl mlakog mlijeka
II = dobro izmiješaj 4 žutanjaka i
10 dg šećera

Izmiješaj I i II filu, dodaj 1 1/2 dcl
hladnog mlijeka. Stavi na peć i
miješaj dok se ne dignu mjehurići.
Ohladi u frižideru (tu i tamo promiješaj)
dodaj 2 šlaga. Biskvit poškropi s
malo ruma.

128. Margita kocke od Zorice

tijesto = 6 bjelanjaca (čvrsti snijeg)
20 dkg šećera, 2 žl. brašna,
20 dkg samljevenih oraha

krema = na pari (6 žutanjaka, 25 dkg
šećera, 10 dkg putra, 10 dkg
čokolade, malo ruma)

Kremom se prelije tijesto, ohladi se i
reže na kocke, svaka kocka ukrasi se
polovicom oraha.

129.

130. Engadinska torta od oraha

tijesto = 40 dkg brašna, 3/4 p.z.p, 25 dkg margarina, 15 dkg šećera, 1 v.š, 1 jaje, 1 žutanjak za mazanje, 1 vel. žl. vrhnja, kora od limuna

nadjev = 30 dkg šećera, 1 v.š, 15 dkg nasjeckanih oraha, 15 dkg mlj. oraha, 1/4 l tučenog vrhnja, 3 žl. meda, 3 žl. ruma

Brašno prosijte sa p.z.p. u brašnu zatim razdrobite margarin, dodajte jaje, žutanjak, šećer, vanili, vrhnje, rum i nasjeckanu koru limuna. Od toga brzo umijesite tijesto krhko, neka stoji, 1/2 h. Dijelom tijesta obložite dno namašćenog modela. Od drugog dijela tijesta oblikujte deblju šipku pa oko tepsije, Nadjenite nadjevom* i prekrijte ostalim dijelom tijesta. *(sve sastojke promiješajte zajedno). Sve premažite tučenim jajetom i 3/4 h u srednje vruću pećnicu.

131. Salama od Ljubinke

250 gr. šećera
200 gr. mlj. oraha
50 gr. sjeckanih -u-
2 bjelanka
3 stange čokolade (12 dkg)
100 gr. badema (na štapiće

Istući tvrdi snijeg, u to šećer, otop. čok., oraš, badem.
Uvaljati u štaub i ~~sa~~ svaku sušiti na hladnom

(132.) Kolač od rogača - Jasmina

- 4 jaja, 1 šalica brašna, 1 šalica šećera, 1 šalica ulja, 1/2 šalice mlijeka, 10 dkg rogača, 10 dkg oraha, 1 p.z.p. 4 jabuke
- glazura: 5 dkg čokolade, na pari i 1 bjelanjac
  - za kolač se upotrijebe 3 bjelanca
- vrući kolač se glazira, a peče se na 180°/25 min

(133.) Uštipci

- 2 čaše jogurta, 2 jaja, 14 žlica brašna, p.z.p., malo soli ili šećera (po želj.)
- Sve se izmiješa, na vrelo ulje, povalja u vanili šećer

(134.) Fila za „figaro kocke"

- 40 dkg šećera, 20 dkg oraha, 20 dkg margarina, 4 žumanca, 1 vanili šećer
- kuhati 20 dkg šećera, 4 žumanca, 20 dkg putra na tihoj vatri i miješati dok ne prokuha. Istopiti 20 dkg šećera kao za slatko, pa to dodati masi brzo miješati, dodati cijele orahe, Prohladiti!

filati između 2 oblatne

(135.) Đikino oko

- 30 dkg oraha, 30 dkg šećera, sok 1 limuna,
- 1 jaje, 1 žumance, → to sve razmijesiti, + žl. kakao, praviti kuglice, udubiti u sredini, gdje se stavi snijeg (1 bjelance, 1 čaša šećera, 1-2 kapi limuna) i na kraju oraha. Sušiti na blagoj vatri.

(136.) Kolač od Gordane (PITA)

- 40 dkg brašna, 1 p.z.p. 18 dkg maslaca ili dkg masti, 15 dkg šećera, 1 jaje, kora limuna 6 žlica s[illegible]ka
- 1 kg jabuka, malo cimeta, malo kore, malo ruma, 15 dkg šećera

(137.) Palačinke „Zagreb"

tijesto: 3 jaja, 3 dcl brašna, 6 dcl ~~ulja~~, mlijeka, sol, 2-3 žlice maslaca

fila: omot sladoleda od vanilija, 30 dkg bobica, jagoda ili malina, šećer po volji

Voće se očisti, propasira i prokuha sa šećerom, da bude gust preljev, pa na toplo do filanja sladoledom i preliti preljevom

138. „Pera"

1/2 kg brašna, malo soli, 1/2 dcl ulja, 1/2 l mlijeka zamijesi tijesto i neka stoji 1 h. U međuvremenu zgnječi 1 svježi sir, 1 jaje, malo soli, malo brašna za žitki nadjev. Tijesto u okrugli pleh, na to sir, krajeve malo zavinute preko ruba, pa sve premaži sa 2 dcl ulja u kojem je umućeno 1 jaje. Po želji u nadjev može šećera. Služi se toplo.

139. Pita od griza

- 4 žumanca, 25 dkg griza, 1/2 l mlijeka, 4 bjelanca, 1/2 kg šećera, limun, v.š.
- mutiti žumanca sa grizom koji se prethodno nakuva u 1/2 l mlijeka. Napraviti čvrst snijeg od bjelanjaca i umiješati sa grizom. Ovim filom filati pitu i ispeći dok ne porumeni. Pitu preliti sa aftom: 1/2 kg šećera sa vodom (da prelije šećer) 5-6 min. kuhati sa dva koluti'a limuna i v.š. Vrući sirup preliti pitu čim se izvadi iz rora.

140. Zeljanica

- 10 tankih kora za pitu, 400 gr. sira, 200 gr. kajmaka, 500 gr. zelja ili špinata 4 jaja, mlijeko, ulje, sol.
- Obaren špinat ohladiti, ocijediti i posoliti. Da malo stoji. Zatim ponovo ocijediti i isjeći na rezance, pomiješati sa sirom, kajmakom, jajima. Ako je potrebno dosoliti. U podmazan pleh staviti dve kore, izgužvati ih, poprskati uljem i poliliti nadjevom. Tako redom. Gornje dve kore ne gužvati. Poprskati pitu uljem, zaliti mlijekom i peći. Služiti toplo.

141. Sne-nokle

- Umutiti čvrst snijeg od 8 jaja (bjelanjaca) sa 1 žlicom šećera, pa dodati dve male žlice brašna. Sve pažljivo izmiješati i žlicom vaditi noklice i lagano ga spuštati u vruće (1l) kipuće mlijeko. Neka kipe 10 sekundi i odmah ih vaditi žlicom sa rupama. Stavljati ih u zdjelu. Kad su sva bjelanca utrošena u ostatak mlijeka lagano sipati pripremljena mućena žumanca (žumanca dobro mutiti sa 5 žl. šećerom i na kraju dodati 3 m. žl. brašna. Ovu masu dobro prokuhati

na pari i tom kremom politi bjelanca i ostaviti da se ohladi. Služiti hladne sve nokle, ukrasiti mrvicama čokolade i piškotom.

142. Kolač sa svježim breskvama

Zamijesiti: 180 gr. putra, 3 jaja, 100 gr. šećera, 1/4 kg brašna. Testo dobro izvaditi pa razvući koru 1 cm debelu. U podmazan pleh da testo ~~ostt~~ ostane svijetlo. Izvaditi ga iz pleha, pokriti polutkama oguljenih zrelih breskava.
Krema: 3 žumanca, 3 žl. šećera sa vanilom i jednom 1 m. žl. mlijeka muteti na pari dok se ne zgusne. Tome dati oguljenih badema i 200 gr. šlaga mućenog sve to pomiješati i preko breskva.
Sve u frižider i neka se hladi do upotrebe.

143. Pita - Zorica
25 dkg brašna
15 dkg šećera
5 dkg putra
2 žl. ulja
4 žl. mlijeka
kora limuna

(144) Torta od piškota - Melita

- 2 velike kutije piškota
- 30 dkg oraha, badema, lješnjaka
- 1 konzerva ananasa
- 4 jaja
- 1 putar
- 30 dkg šlauba

Izmiješaj šlaub i putar, dodaj jedno po jedno jaje, zatim orasi i isjeckani ananas. Slaže se red piškota (umočenih u malo mlijeka, soka od ananasa i malo ruma) Staviti dan ranije u frižider. Ukrasiti šlagom.

(145.) Krafne - baka Fika (za 50 komada)

Pjenasto izmiješamo 15 dkg margarina ili ulja, sa 3 cij. jaja, 2 žumanjca 15 dkg šlauba, v. šećerom, malo soli, malo limunove korice i 1/2 dcl ruma. Dodavati polako 1/2 l mlijeka (mlačnog), pa kvas od 6 dkg germe i polako dodavati 1,20 kg brašna. Razvaljati na prst debelo rezati čašom, pa u vruće ulje svaku stranu po 1-2 min.

146. Krema od kave:

3 v.žl. jake crne kave, pa sa 3 cij. jaja i
15 dkg šećera tući na pari da se zgusne,
u ohlađenu masu 15 dkg putra.

147. Krema od čokolade:

Na pari tući 15 dkg šećera, 3 cijela jaja i
2 rebra čokolade. U ohlađenu masu
dodati 15 dkg putra.

148. Vanili krema:

16 dkg maslaca, 16 dkg šećera u posudu,
1 v.šeć. sve izvaditi, ~~l. ll~~ 2 dcl kipućeg
mlijeka, dodati 4 čajne žlice brašna.
U ohlađenu masu mlijeka, dodati
prethodnu masu.

149. Fran-torta

tijesto: 8 jaja, 20 dkg šećera, 20 dkg oraha,
3 stange čokolade, 4 žlice keks mrvica
fila: 2 žl. oštrog brašna, 25 dkg šećera,
1/2 l mlijeka, 1 v.š. 25 dkg putra.

Mutiti žumanca sa šećerom, dodati orahe,
mrvice, čisti snijeg, strugani čokoladu,
Peći 1 h.

Kuhati i neprestano miješati mlijeko, brašno, šećer, dok se ne izgusne. Dodati 0.5 skinuti sa štednjaka i miksati dok se ne ohladi. Dodati omekšani putar i dalje lupati žicom dok se ne pretvori u snježno bijelu pjenu.

(1.) Zapečeni makaroni sa mesom

7 dkg slanine, glavica crnog luka, 35 dkg mljevene junetine, 25 dkg celera, 50 dkg paradajza iz konzerve, sol, biber, mažuran, 25 dkg kratkih makarona, 4 jaja, 8 dkg parmezana

Isjeckanu slaninu rastopiti, pa na njoj ispržiti isjeckan luk, a zatim meso. Dodati isjeckani celer, paradajz i tečnost iz konzerve. Začiniti i po potrebi doliti malo vode. Dinstati oko sat i pol na tihoj vatri. Zatim u vatrostalnom posudu naizmjence redati kuvane i ocijeđene makarone, pripremljeno meso i jaja umućena sa parmezanom. Peći u pećnici.

(2.) Paprikaš od šampinjona

400 gr. šampinjona, 2 glavice crnog luka, čaša kiselog vrhnja, vezica peršuna, malo ulja, bibera i soli.

Na ulju popržiti isjeckan luk, dodati na rezance isjeckane šampinjone i pola šolje vode, pa dinstati dok pečurke ne omekšaju. Po ukusu soli, papra, a na kraju peršun i vrhnje. Poslužiti uz

bavim rižu ili kratke makarone.

(3.) Šnicle od slanutka

Namočiti slanutak noć ranije, ujutro ga samljeti na najsitnije. Dodati luk i režanj češnjaka, kopra, malo vegete. Doda se 1 germa ili 1 jaje. Napraviti šnicle i peći na ulju. Posipati paprom.

(4.) „A la Orsan"

- hobotnica na salatu

Očistiti ih, i cijele kuhati u neslanoj vodi 1-2 sata odnosno dok se pipci ne počnu odvajati i dok se omekšaju. Tada se skine sa vatre, doda se dosta soli (morske) i ostave da odstoje 10 minuta. Potom se ocijede i još toplima se odstrane prianjalke i koža, pa se narežu na sitne komade. Kada se potpuno ohlade doda se vinski ocat, ulje, mladi sjeckani luk, kapari, ili češnjak.

- sipe na salatu

kuhaju se u slanoj vodi, a dalje kao hobotnica.

Crni rižoto

- 50 dkg sipe ili liganja. Sipe i lignje se očiste, a vrećicu crnila sipe odstraniti ne baciti. Propirjati na ulju. Kada meso omekša doda se 3 žlice fino sjeckanog peršinova lista, tri veća fino nasjeckana zelva češnjaka i tri velike žlice koncentrata paradajza, malo papra. To se sve ponovo zajedno propirja, pa se doda 50 dkg samo oprldlunutih škampi i 25 dkg prstaca u ljusci. Miješajući sve zajedno pirja oko 1 minutu, tj. tako dugo dok se prstaci ne otvore, a tada treba dodati 40 dkg riže i dobro promiješati da se riža omasti. Odmah se nalije i voda, i to duplo od riže, pa se doda crnilo, samo da oboji jelo. Jelo se potom pirja, dok riža ne omekša i ne nabubri. Tada se doda 10-15 mušula u kori, ali koru valja prije ostrugati, pa kada se mušule otvore, očijeniti treba li soli. Na kraju se dolije još 2 dcl bijelog vina i pusti na čas na vatri.

5. Odresci u umaku

- ulje, 2 tanka odreska, 2 glavice luka, 2 dcl vrhnja, sol, mljevenu crvenu papriku
- Istucite odreske, ispržite ih s jedne i druge

strane, a prethodno osolite! Izvadite ih na zagrijani pladanj. Dok se peku odresci, nasjeckajte luk, pa ga ispržite na masti od prženja, zalijte vrhnjem. Dodajte papriku i miješajte na vrlo slaboj vatri da dobijete glatki umak kojim prelijte meso.

6. Riblji fileti na francuski način

- 4 veća riblja fileta, omot goveđe juhe, ružmarin, lovor, 1/4 l crnog vina, 4 žlice vrhnja, desetak ukiseljenih lučica, desetak maslina, 5 dkg maslaca.
- U goveđu juhu dodajte vino, pa kad zavri, spustite ribu i kuhajte 6-7 minuta. Odgvalite šeflju juhe u posebni lončić i kuhajte da ispari 1/3. Maknite sa vatre, dodajte maslac, masline, lučice. Kada se maslac otopi, dodajte vrhnje. Dobro promiješajte i time prelite skuhane ribe.

7. Šparoge sa travama

- 1 kg šparoga, 20 dkg vrhnja, 5 dkg kvasina, 1 žl. senfa, 2 žutanjka, šaka finih trava (peršin, vlasac, krosuljak, mažuran, majčina dušica) sol, 1 limun.
- Očistite šparoge i skuhati ih, pa ocijediti. U maloj posudi zagrijati vrhnje, kvasino, senf, žutanjke sa sitno isjeckanim trava-

ma. Sve miješajte na tihoj vatri. Ne smije zakipjeti, već se samo zgusnuti. Tome dodati sok od limuna i preliti šparoge.
(Šparoge se kuhaju 20 min. i staviti na salvetu da upije.) mogu se preliti maslacem mrvicama, majonezom i dr.

(8.) Zapečeni odresci:

- 60 dkg samljevene govedine, žlicu nasjeckanog vlasca, 2 žlice nasj. peršina, 1 jaje, sol, papar, 1 žlicu propasiranog zelja iz juhe, 4 tanja odreska tvrdog sira (grojera) ulje, kečap.
- Pomiješajte meso sa vlascem, peršinom, porilukom, dodajte peršin, sol, papar, jaje, Oblikujte 4 odreska i popržite ih na ulju. Zatim ih poslažite na nauljen vatrostalni pladanj. Na svaki odrezak, sir, i nazad u pećnicu da se sir rastopi. Prelijte sa malo kečapa i odmah poslužite.

(9.) Umak za riblje filete

- Fileti se peku 2x10 minuta.
  - 2 žl. paradajza, 2 režnja češnjaka, peršin, masl. ulje, sol, papar.
- U ulje dodati paradajz, češnjak, peršin. malo promiješajte i maknite sa vatre da

zagori. Umak mora biti gladak i mirisan. Ako treba doliti malo vode, papar i sol. Poslužiti odmah.

(10.) Rižoto sa dagnjama

- 1 kg dagnji, 15 dkg riže, 1 veća glavica luka, 3-4 režnja češnjaka, mnogo zelenog peršina, sol, papar, 2 žlice paradajza, lovor, majčina dušica, mažuran, ulje, 2 žl. konjaka; za umak - 1 dcl bijelog vina, žlica paradajza, žlica ulja, žlica brašna, 2-3 režnja češnjaka.
- Pristavite na jaku vatru vino, dodajte dosta peršina, dušicu, lovor, pa kada zakipi spustite dagnje da se otvore. Povadite ih iz školjki. (ako su iz konzerve, jedan dio odvojite i dodajte na kraju). Posebno na ulju zažutite luk, zatim usitnjeni češnjak i rižu drinšajte na jakoj vatri neko vrijeme onda zalijte mješavinom paradajza kojoj ste dodali postupku količinu vode od čega je polovica sok što su pustile dagnje, osolite, popaprite, dodajte trave i dagnje. Poklopite i vrlo lagano pirjajte. Potkraj dodajte dosta peršina, Rižoto možete poslužiti

parmezanom ili sumakom:
ostatku soka od kuhanja dagriji dodajte vino, rajčicu. Načinite zaprežak od ulja i brašna, zalijte varmijectnom rajčicom. Dodajte češnjak, trave, sol i papar.

(11.) **Juha „bisque" sa rakovima:**

~ 18-22 rakova, 10 dkg riže, 8 dkg maslaca ili ulja, 10 dkg vrhnja, sol, papar, peršin, dušicu, lovor, 1 dcl bijelog vina, 1 dcl konjaka, 1-2 srednje mrkve, glavica luka

~ Pirjati na putru ili ulju peršin, luk, mrkvu, trave. Dodati rakove, poklopiti i pržiti na jakoj vatri 5,6 minuta. Preliti konjakom, zapaliti, dodati vino, osoliti, popapriti, i na smanjenoj vatri kuhati 10 minuta do 15. Potelno u juhi skuhati rižu. Skuhane rakove očistite, repove narezati na kockice, a ostali dio mesa zdrobite sa prorezima i kuhanom rižom. Miješajte na vatri, zalijevajte vodom u kojoj su se kuhali rakovi. Maknite sa vatre, dodajte kockice od repova i vrhnje.

(12.) **Američki grah u pećnici**

- 1 l skuhanog graha, 1/2 kg samljevene govedine, 2 žl. ulja, 1 zelena paprika, 1/2 šal. sitno nasjeckanog luka, 1/2 šalice sitno nasjeckanog celera, 2 žlice vinskog octa, 1 gl. češnjaka, malo paradajza, senfa, origana (mažurana) sol, punno papra, 1 šalicu naribanog sira.
- Na ulju naglo popržite govedinu, pa dodajte luk, celer, papriku na tanke rezance, i po potrebi još ulja. Pirjajte da sve omekša oko 5-6 minuta. U vatrostalnoj posudi promiješajte skuhani grah, tu mješavinu i začinite octom, rajčicom, dodajte nasjeckani češnjak i ostale začine. Zapecite u pećnici 40 minuta, pospite sirom i vratite u pećnicu da se sir sasvim otopi.

(13.) **Riba iz konzerve sa paprikom**

Na ulju iz konzerve načinite zapršku s lukom. Zalijte sa 2 dcl kiselog vina, dodajte usitnjenu ribu, začine. Propirjajte i dodajte papriku, lovor i ružmarin, a t.k. prije posluživanja dodajte 3 žl. vrhnja.

(14.) Pijane lignje (Branka Mokos)
(za 6 osoba)

- 2 kg lignji, 4-5 gl. crvenog luka, 6 žličica kosanog peršina, 6-8 režnjeva češnjaka, 2 dcl „vecchia" konjaka, 6 dcl bijelog vina (bijeli kutjevački burgundac), 5-6 žličica paradajza, sol, papar, maslinovo ulje, lovor lista 2 kom.

- Na ulju dinstati luk, već osoljen, da postane staklast, i 3 x doliti vode, pa tek kada treći puta ispari (lonac stalno otklopljen), a nastane kremasta masa, dodati češnjak i peršin, odmah konjak, vino, lovor list, kuhati cca 1/2-1 h pa paradajz i samo malo dodinstati. Služi se uz pirjanu rižu, lešo krumpir ili palentu.

(15.) Rizoto s konjakom (Italija)

- 1/2 kg riže, čaša volija, 50 gr. pršuta, 1/2 čaše bijelog vina, 10 gr. putra, 1 luk, 2,5 l jille, 1 čašica konjaka
- Zažutite luk na putru. Dodajte male komadiće pršuta, malo ih popržite, uspite vino, i pustite da ispari. Dodajte rižu, uje

šajte, dodajte juhu i polako miješajte da se riža talasa (15-20 min.) Kada je rižoto skoro gotov – ne smije se prekuhati – spajte rolnje, dobro promiješajte na vatri, dok se u tavi grije konjak. Pošto se konjak zagrijao zapalite ga i prospite po rižotu / može se dodati malo alkohola.

16. Šampinjoni sa jajima

1/2 kg šampinjona
5 jaja
5 dkg putra ili ulja
veća glavica crnog luka
malo soli, bibera, sjeckanog peršuna

– Na masnoći dinstati sitno sjeckani luk, dodati oprane i izrezane šampinjone i dinstati 15 min. Kada omekšaju preliti umućenim jajima, solju, biberom i miješati na vatri dok se jaja ne stegnu. Posuti peršunom

(17.) Karapanda brodeto

1 kg rane ribe uvaljati u brašno i popržiti sa obe strane, izvadi na tanjir. Na istom ulju luk, paradajz, češnjak, kratko propržiti, dodati razrijeđeni vinski ocat, kada prokipi ribu vrati u drugi, novi lonac, popapri; dodaj kosani peršin, žlicu vegete, preli umakom, neka se kuha 1/2 sata, ne miješati, samo protresti.

(18.) Gŕčki umak sa patlidanima

- vrvca kiselice, 1/2 krastavca, 2 zrnja češnjaka vezwa peršina, 20 dkg nemasnog kravljeg sira, 3 dcl jogurta, 2 žutanjka, 4 žl. maslinova ulja 2 žlice limunova soka, sol, papar.
- Oguljeni krastavac tanko narežite, osolite, i ostavite kiselicu i peršin, odstrani im peteljke i osušite poslije pranja. Krastavac zatim ocijedimo, stavimo u mikser, dodamo češnjak, peršin i kiselicu. U drugoj zdjeli miješamo usitnjeni sir, sa jogurtom, žutanjcima i limunom, pa neprekidno miješajući dodajemo ulje. Sve zajedno i u hladnjak. Služimo uz ocijeđene patlidane, uvaljane u mrvice i pržimo na ulju.

18ª Lazanja za sladokusce

19. Fonde

Meso osoliti, obložiti: gljivice kisele
kiseli krastavci
srebrni luk
kisela paprika
- senf Thomy
- madagaskar umak:
majoneza + sjeckani zeleni biber
- tirolski umak:
majoneza + pire paradajz
- hrenov Thomy umak

hren Thomy + naribane jabuke, krumpir, jaja
-"- + majoneza
-"- + ulje

20. Nadjev od sardina

- 4 jaja, 1 konzerva sardina, 1 žl. Thomy senfa, 1 žl. majoneze, 2 stuka češnjaka, 1 žličica peršina, sol, biber.
- Sardinama odliti ulje i izdrobiti ih, dodati češnjak, peršin, u majoneze tre, dodati senf, biber, sol, pasirane žumanjke.

21. Prebranac (4 osobe)

- 8 dkg slanine, 30 dkg crnog luka, 35 dkg mlj. govedine, 40 dkg kuhanog graha,

2 glavice češnjaka, 1 žličica paprike aleve, 2 žlice šufa, sol.

– Na masti izpržiti sitno izjeckan luk, dodati meso, osoliti i dinstati 10-15 minuta. Dodati kuhani grah, promiješati i u glinenu zdjelu, peći 20-30 min, na 200-220°C.

(22) Rolada od faširanog mesa (4 osobe)

– 50 dkg mješanog mesa, 1 EVO za šnicle, 2 dcl mlijeka, 1 mrvica dvolnjaka, 2 jaja, 15 dkg mrkve, 10 dkg graška, 2 žlice šufa, 25 dkg šunjske maramice, 5 dkg ulja, sol, papar.

– Sitno mljeveno meso, dodati EVO koji je već promiješan sa mlijekom i dvolnjakom. Dobro izmiješati. Maramicu isprati dobro, prosušiti i prmiti na 2 cm debelo. Na to kajganu, roladu saviti i u rol 50 min 200-250°C. Zalijevati vlastitim sokom.

Omlet: grašak i kockice mrkve skuhati ocijediti. Jaja izlupati, dodati senf, sol, biber, grašak, mrkvu. Na vrućem ulju omlet.

još 71 strana

23. Gratinirani pužići sa mesom:

- 20 dkg pužića, 20 dkg mlj. mesa, 1 luk, 8 dkg sira, 2 jaja, 2 dcl kis. mlijeka, 1 žlica Evo dodatka, 1 paradajz, 1 kašika senfa, 1 žl. brašna, 1 dkg margarina, 1 žlica naribanog sira.
  - Tijesto skuhati, ocijediti. Na masti ispržiti sitno isjeckani luk, dodati meso i dinstati 10 min. Meso začiniti Evo dodatkom, senfom i brašnom.
  - Vatrostalnu posudu namazati margarinom, meso i pužiće izmješati, u posudu i srednje zagrijanu pećnicu. Jaja pjenasto mutiti, dodati mlijeko, tanko narezani paradajz, sir ribani; osoliti. Pužiće preliti i peći dok ne porumene.

24. Muhare od paradajza.

25. Amsterdamski umak:

(20 dkg) majoneze dodati izlupani 1 dc mlijeka i snijeg od 1 bjelanca, sok od limuna i peršun.

26. Šmarn

1 jaje, malo soli, dodati cca šolju mlijeka i brašna, malo gušće nego za palačinke. Pržiti na vrućem ulju!

(27) Rižoto sa gljivama

30 dkg riže
1 žl. vegete
5 dag putra
20 dag šampinjona
1 gl. luka
1/2 dcl ulja
10 dkg parmezana
0,5 dcl bijelog vina

Šampinjone na listiće i popriti na ulju sa lukom, zaliti vinom i neka vino malo ispari. Zatim dodati rižu, Vegetu, preliti vrućom vodom kuhati 15-20 min na laganom. U još toplo umiješati putar i parmezan

(28.) Maništra od bobići (za 10 osoba).

40 dkg mladog zrna kukuruza
25 dkg graha
50 dag krumpira
10 dag suhe slanine
1 kost od pršuta
1 manji češnjak
1 vez peršina
sol, papar

Kost prokuhati u vodi. U posebni lonac grah, kost, zaliti vodom i kuhati. Slaninu sitno skosati, dodati peršin i češnjak, dok se ne dobije pest, dodati u grah i kuhati dok ne omekša. Dodati zrna

mladog kukuruza, sitno izrezan krompir i dalje kuhati. Na kraju izvaditi kost, a dodati sol i papar.

29. Marinada - Karapanda

Posoljenu ribu u brašno i ispržiti na vrućem običnom i maslinovom ulju. Ribu u posebnu posudu, a na ulju dodati sitni luk, krupniji luk. Popržiti par minuta, podliti bijelim vinom, dodati ocat, lovor, klinčić, ružmarin, papar u zrnu, sol, → 1 min kuhati. Tada preko pržene ribe. Na vrh kriške limuna i još 2-3 min lagano prokuhati.

30. Zapečeni bakalar na talijanski

Bakalar namočimo 24 h u vodu, koju povremeno mijenjamo. Omekšani bakalar kuhamo sa korjenastim povrćem 3 h. Očistimo ga na listiće. Krumpir na ploške blanširamo u ribljem temeljcu, pa slažemo u vatrostalnu posudu red krumpira, red bakalara, dodamo: kapare, češnjak, peršin, vegeta, papar, oguljena rajčica, masl. ulje. Na vrh stavimo malo prežina, masl. ulja, ribljeg temeljca, malo vina i u pećnicu

Kavapanda!

Odresci u umaku od zelenog papra

- okrenuti na naglo 4 odreska
- umak: na 6 dkg putra dodati:
  - žličicu gustina
  - žlicu Vegete
  - 3 žlice tucanog zelenog papra
  - sol, 2 dcl slatkog vrhnja

podlijevati sa 2 dcl vode

Kuhati 10 min, dodati limunov sok, pa preko odrezaka,



Jaja »Permentier«

PRIPREMITE: 7 velikih, bijelih krumpira, 7 jaja, sol, papar, 3 dag maslaca ili margarina.

Dobro operite četkom krumpire, pa ih pustite da se do kraja osuše. Stavite ih peći u zagrijanu pećnicu. Nemojte ih dokraja ispeći, ali pod prstom moraju biti mekani. Izvadite ih, odrežite tanku »kapicu« i žličicom ih toliko uzdubite da u udubinu stane jaje. Dno udubine osolite, stavite malo maslaca, pa razbijeno jaje, sol, papar i opet malo maslaca. Tako napujene krumpire vratite u pećnicu da se peku još 3 minute na jakoj vatri. Odmah poslužite.

SVIJET 16 – RECEPTI



Srneći ragu na lovački način

PRIPREMITE: 80 dag srnetine bez kosti, ulje, 1 svežnjić povrća za juhu, 1 lovorov list, 1 režanj češnjaka, 4-5 zrna papra; 2 žlice brašna, juhu, 2 dl crnog vina, 1 dl kiselog vrhnja, 1/2 limuna 1 žlicu džema od brusnica, sol, papar.

Srnetinu narežite i propržite, dodajte usitnjeno povrće, lovor, češnjak i papar u zrnu, pa pirjajte. Omekšalo meso izvadite, povrće pobrašnite i kad se brašno zaprži, zalijete juhom i vinom, dodajte vrhnje, limunov sok i brusnice, posolite i popaprite. Dobro prokuhajte umak, pa ga protisnite, u nj stavite opet meso i još jednom prokuhajte. Uz to poslužite okruglice od kruha ili pržene ili kuhane valjuške od krumpira. (Recept: **Hotel Esplanade, Zagreb:** fotografija: S. Novković)

SVIJET 6 – RECEPTI



Voćna torta

PRIPREMITE: za tijesto — 6 jaja, 54 dag brašna, 54 dag šećera, 2 dl ulja, 1 prašak za pecivo; 3 omota šlag-pjenâ, 4 žlice šećera u prahu, voće po želji.

Tucite žutanjke sa šećerom, uljem i 18 žlica vode. Kad dobijete vrlo gustu smjesu, dodajte snijeg od bjelanjaca, brašno i prašak. Pecite u dva ili više listova. Ohladite, pa razrežite tijesto. Voće operite, usitnite i pomiješajte da bude kao voćna salata, pa stavljajte na listove tijesta i pokrijte šlag-pjenom (zaslađenom), kojom omažite tortu i izvana. Ukrasite voćem: (Recept: **Aktiv žena Budrovac,** snimio Z. Brezović)

SVIJET 16 — RECEPTI



Talijanski njoki

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 30 dag bijelog brašna, 1 jaje, sol; za umak — 50 dag zrelih rajčica (ili konzervu guljenih), 1 glavicu luka, peršunovo lišće, malo bosiljka; sol, 12 dag maslaca, naribani parmezan.

Oprane, neoguljene krumpire stavite u posoljenu hladnu vodu i pristavite da se skuhaju. U međuvremenu za umak pristavite oprane i narezane rajčice s nasjeckanim lukom, peršunom i bosiljkom. Kad se rajčice raspadnu, protisnite umak i posolite ga. Neka dalje kuha. Skuhane krumpire ogulite i protisnite. Posebno jaje pomiješajte s otprilike 25 dag brašna. Pristavite vodu za valjuške. U tijesto od brašna pomalo dodavajte protisnute krumpire i sol. Ako treba, dodajte još brašna. Oblikujte valjuške, pritisnite ih na pobrašnjeni ribež da dobiju ukrasni reljef i skuhajte ih. Skuhane ocijedite, zamastite maslacem, prelijte umakom i uz to poslužite sir.

SVIJET 6 — RECEPTI



Jelen u umaku od vrganja

PRIPREMITE: 1 kg čistog mesa od jelenskog buta; za rasol — 1 vezicu povrća za juhu, 1 l bijelog vina, 5 dl vinskog octa, papar u zrnu, 2 lovorova lista; 10 dag suhe slanine, ulje 20 dag mrkve, 25 dag celera, 15 dag peršunova korijena, sol, papar u zrnu, 2 lovorova lista, 10 dag suhih šljiva, 5 dl vina, 4 dl juhe od kostiju, žličicu umaka worchester, 1 žlicu džema od brusnica ili crnih ribizla, 2 dl vrhnja, 1 žlicu škrobnog brašna, 1 limun, 25 dag vrganja ili šampinjona, 1 žlicu maslaca, peršunovo lišće, okruglice od kruha.

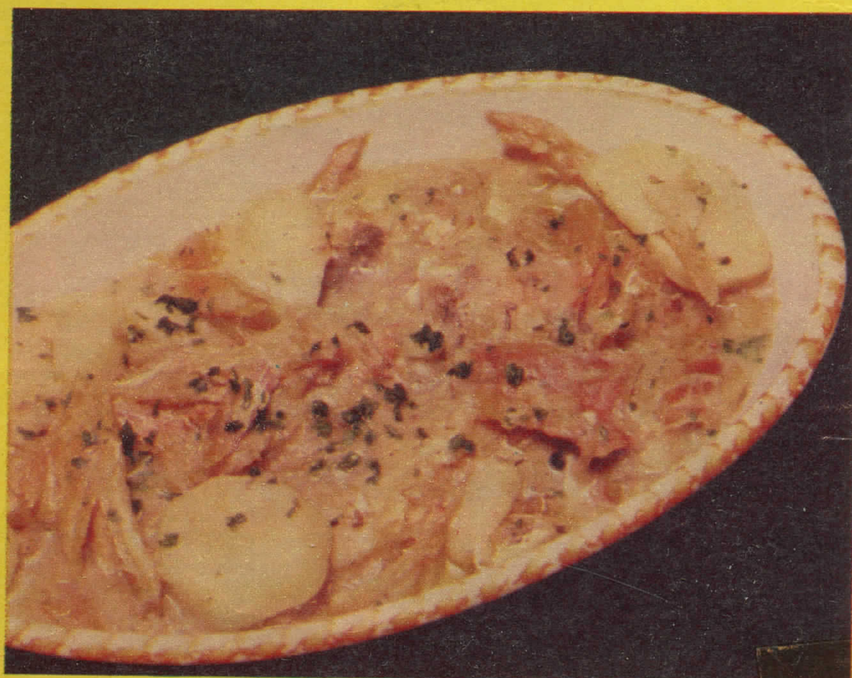
Skuhajte marinadu od 2 l vode i svih sastojaka (bez soli!), u ohlađenu stavite meso i držite najmanje 4 dana, povremeno okrećite. Slaninu narežite na štapiće i nabodite meso, te ga sa svih strana propržite na ulju da zarumeni. Izvadite meso, na istoj masnoći propirjajte povrće narezano na ploškice, dodajte papar, sol, lovor i šljive, pa propirjajte. Zalijte vinom, stavite opet meso i pokriveno pirjajte oko dva sata (ovisno o starosti jelena), dolijevajući po potrebi juhom. zvadite meso i narežite ga, soku dodajte preostalu juhu, umak worchester, em i kuhajte deset minuta, onda dodajte vrhnje pomiješano s brašnom, Kad na vatri zgusne, dodajte limunov sok, pa umak procijedite. Dodajte očišćene a maslacu ispirjane gljive. Dosolite ako treba, prelijte preko mesa i pospite jeckanim peršunom. (Foto: S. Novković)



Marinirane pečene paprike

PRIPREMITE: 1 kg paprika, 3 dl maslinova ulja, 1 glavicu češnjaka, sol, papar.

Zagrijte pećnicu na najjače. Dobro operite i obrišite paprike, stavite na rešetku pećnice i ispecite. Stavite ih na papirnati ubrus i nakon otprilike 10 minuta ogulite. U staklenku slažite polovice paprika (morate ih razrezati da izvadite koštice), pa na svaki red stavite soli, papra, i usitnjenog češnjaka. Zalijte uljem i držite 2 do 3 dana da se mirisi stope, pa poslužite.



Bakalar na hvarski način

PRIPREMITE: 1 kg bakalara, po 2 grančice celera i peršuna, 50 dag luka, papar u zrnu, 1 list lovora; za umak – 2 dl maslinova ulja, 50 dag luka, 1 žlicu nasjeckanog češnjaka; 50 dag krumpira, sol, papar, 2 dl bijelog vina, 2 oguljene rajčice, peršunovo lišće.

Bakalar namočite u hladnu vodu. Nakon 2–3 dana izvadite iz vode, pristavite u svježu hladnu, dodajte peršun, celer, luk, lovor i papar. Nemojte soliti! Skuhajte pažljivo: bakalar mora omekšati, ali kuhate li ga predugo, opet će otvrdnuti. Skuhanoga odmah izvadite, očistite i meso razlomite na manje komade. Spusite na propržени luk, dodajte češnjak i toliko vode u kojoj se kuhao da bude pokriven. Nakon pola sata kuhanja dodajte krumpir – oguljen i narezan na ploške debelo pola cm. Posolite, popaprite, dodajte vino i rajčice, dolijte još vode od kuhanja da bude pokriveno i skuhajte da krumpir omekša. Pospite nasjeckanim peršunom. (HRO Hvar, foto: Ž. Čupić)



Torta licitarsko srce

PRIPREMITE: 30 jaja, 1 kg šećera, 3 omota maslaca ili margarina, 40 dag oraha, 30 do 50 dag brašna, 2 bočice ekstrakta jagoda, 2 limuna, 2 vanilin-šećera.

Istucite jaja sa šećerom, umiješajte brašno i orahe, pa ispecite u kalupu u obliku srca. Za nadjev dobro umiješajte maslac ili margarin, dodajte limunov sok, vanilin-šećer i ekstrakt od jagoda. Time slijepite prorezanu tortu, a omažite je i izvana, pa ukrasite poput licitara. (Recept: **Aktiv žena Pitomača,** fotografija: Z. Brezović)



Štajerski »Türkentommerl«

PRIPREMITE: 30 dag kukuruznog brašna, sol, 1 jaje, 1 bjelanjak, voće, šećer, 1 l mlijeka.

Uspite kukuruzno brašno u 1 litru kipućega, malo posoljenoga mlijeka, dobro promiješajte i maknite s vatre. U ohlađeno umiješajte cijelo jaje i snijeg od bjelanjaka. Smjesu razmažite u lim, po površini rasporedite voće (svježe), pospite slojem šećera i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici da postane zlatnosmeđe.

SVIJET 12 — RECEPT



Varenac od kruha i grožđica

PRIPREMITE: 80 dag staroga kruha, 10 dag grožđica, čašu ruma, 3 jaja, 10 dag šećera, malo cimeta, 5 dl mlijeka, 5 dag maslaca; za kremu — 5 dl mlijeka, žličicu vanilin-šećera, 15 dag šećera, 4 žutanjka.

Namočite grožđice u rum, neka stoje nekoliko sati. Narežite kruh na što tanje kriške i zalijte ih kipućim mlijekom. Neka se moče nekoliko minuta. Izdvojite nekoliko komadića, drugi kruh dobro zgnječite da biste dobili glatku smjesu. Dodajte joj istučena jaja, otopljeni maslac, šećer, cimet i grožđice. Kalup za varenac namažite maslacem, u dno stavite kruh, ulijte smjesu, pa kalup stavite u veću posudu dopola napunjenu vodom. Pecite u pećnici sat i pol. U međuvremenu za kremu mikserom izmiješajte žutanjke sa šećerom, ulijte pomalo kipuće mlijeko, pa dalje miješajte na pari da se krema zgusne. Skuhani varenac (puding) prelijte kremom i poslužite.

SVIJET 4 — RECEPTI



Srnetina na lovački način

PRIPREMITE: dva srneća odreska, suhu slaninu za nabadanje, sol, papar; ulje, nekoliko kapi crnog vina, žličicu maslaca; za preljev — 15 dag gljiva, 1/2 glavice luka, 4 odreska suhe slanine, peršunovo lišće; 1 dl vrhnja.

Istucite odreske, posolite ih i popaprite, pa nabodite suhom slaninom. Naglo ispržite na ulju, dodajte malo vina i maslaca, pa još malo pirjajte. Stavite na topli pladanj. Posebno ispržite suhu slaninu s lukom i gljivama, posolite, popaprite, pospite nasjeckanim peršunom. U sok od prženja dodajte vrhnje, prokuhajte i prelijte preko odrezaka, pa ih pokrijte mješavinom gljiva i slanine.

SVIJET — 12 RECEPTI



Punjeni krumpiri

PRIPREMITE: 8 velikih krumpira, 8 dag maslaca ili margarina, 4 žlice vrhnja, 15 dag naribanog sira, sol, papar, žlicu nasjeckanog vlasca ili peršuna, 10 dag šunke.

Dobro operite krumpir i pecite ih u pećnici 45—60 min, ovisno o veličini. Prorežite ih po duljini i žličicom izdubite otprilike 3/4 sredine. To zgnječite vilicom, dodajte otopljeni margarin, naribani sir, sol, papar, vlasac šunku narezanu na kockice. Time napunite izdubljene polovice, složite ih u im, zapecite 10 min u pećnici i odmah poslužite.

SVIJET 4 — RECEPTI



Leskovačke pljeskavice u kajmaku

PRIPREMITE: 72 dag junetine od plećke ili vrata, 8 dag luka, 20 dag kajmaka, sol, mljevenu sušenu ljutu crvenu papriku.

Meso krupno sameljite, posolite, dodajte malo hladne vode, dobro pomiješajte i pustite da stoji do drugoga dana ili od jutra do večere. Ponovo sitno sameljite, dodajte vrlo sitno nasjeckani luk, te ljute paprićice po ukusu. Mijesite smjesu da postane povezana, oblikujte tanke pljeskavice. Ispržite ih na ploči ili električnom roštilju. Otopite kajmak, stavite u nj pljeskavice, a njime ih i prelijte. Po želji dodajte još paprićica. (Foto: T Šklopan)



»Ružine« ružice

PRIPREMITE: za tatlije — 2 jaja, 10 dag maslaca, 25 dag brašna, 5 dag šećera, 15 dag nasjeckanih oraha; za sirup — 35 dag šećera, limunove kore; 3 jabuke, 10 dag šećera, 1 dl soka od višanja; za nadjev — po 3 dag nasjeckanih lješnjaka i badema; tučeno slatko vrhnje.

Zamijesite prhko tijesto, razvaljajte da bude debelo kao prst, pospite ga orasima, savijte i narežite na prst debele tatlije. Poslažite ih na lim da rezani dio bude prema gore i ispecite na srednje jakoj vatri (150-180°C). Skuhajte sirup od šećera, 3,5 dl vode i limunove kore, pa vrućim prelijte još vruće, ispečene tatlije. Jabuke ogulite i narežite na 10 koluta, skuhajte ih u otopini šećera i soka od višanja — da porumene. Stavite ih na tatlije, sredinu koluta ispunite bademima i lješnjacima, ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i poškropite sirupom u kojemu su se kuhale jabuke. (Recept: **Hotel »Ruža«, Mostar**; fotografija: S Novković)



Milanski rižoto »Savini«

PRIPREMITE: 20 dag riže, 5 dag maslaca, 1/4 glavice luka, sol, 4 dag naribanog sira, oko 1/2 l dobre govedske juhe, listić žalfije, 1/4 čašice bijelog vina, žlicu ulja, malo šafrana (za boju); maslac za prženje.

Usitnjeni luk malo propržite na mješavini žlice maslaca i ulja, dodajte rižu, pa je propržite da postane prozirna. Zalijte vinom i dalje miješajte da se ispari, tad zalijte kipućom juhom. Pirjajte 8-9 minuta, onda posolite, dodajte šafran, pa pirjajte još petnaestak minuta. U preostali maslac umiješajte nasjeckanu žalfiju, pa ga sa sirom umiješajte u gotovi rižoto. Možete ga propržiti na maslacu u tavici kao veće popečke. (fotografija: S. Novković)



Prigorska heljdina juha

PRIPREMITE: 30 dag suhe svinjetine, 10 dag poriluka, 10 dag mrkve, 10 dag peršunova korijena, 40 dag hajdine (heljdine) kaše, sol, papar, peršunovo lišće.

Meso operite i očistite, također i povrće. Sve narežite na kockice i pristavite u 2 l vode. Nakon 3/4 sata kuhanja dodajte poparenu i ocijeđenu kašu, pa skuhajte do kraja. Posolite, popaprite i dodajte nasjeckano peršunovo lišće.

(Snimio Vlado Kostjuk)



Grašak i krumpir

PRIPREMITE: 60 dag krumpira, 60 dag očišćenog graška, 10 dag luka, 10 dag rajčice, 2 žličice curryja, 1/2 žličice samljevenog kumina, 1/2 žličice garam-masale, 1 žličicu samljevene crvene paprike, 1 dl masnoće, 2 žličice nasjeckanoga peršunovog ili korijandrovog lišća, sol.

Ispržite na masnoći nasjeckani luk, dodajte grašak. Dobro promiješajte i pirjajte 5 min na srednje jakoj vatri. Dodajte krumpir narezan po dužini na kriške. Promiješajte i pirjajte još 5 min, zatim dodajte kumin, curry, sol i rajčicu, pa opet promiješajte i kuhajte na laganoj vatri. Pomalo dolijevajte vodom samo toliko da ne prigori. Povremeno miješajte. U skuhano dodajte garam-masalu i ukrasite lišćem. (fotografija: S.Novković).



Složenac s ribom

PRIPREMITE: 50 dag smrznute morske ribe, lovorov list, grančicu ružmarina, 2 žlice vinskog octa; 1 veći poriluk, vezicu peršina, 3 veća režnja češnjaka, 50 dag krumpira, maslinovo ulje, naribani sir, sol, papar.

Prokuhajte ribu u vodi kojoj ste dodali ocat, sol, papar u zrnu, lovor i ružmarin. Neka se hladi u toj vodi. Posebno na ulju propirjajte nasjeckani poriluk, maknite s vatre, pa dodajte nasjeckani peršun i češnjak. Krumpir ogulite i narežite na što tanje listiće. Ribu ocijedite, natrgajte na listiće i pomiješajte sa smjesom peršuna, češnjaka i poriluka. U uljem nemazanu vatrostalnu posudu slažite red ribe i red krumpira, na vrhu neka budu ribe, a na njih stavite ukrasno tri niza krumpira. Zalijte sve uljem i obilato pospite sirom, pa pecite u pećnici oko 45 min.



Jesenski složenac

PRIPREMITE: 50 dag riže, 30 dag samljevenog mesa, ulje, sol, papar, 2 dl vrhnja, 4 lijepe rajčice, 2 žlice ribanog sira, 1 veliku glavicu luka, zeleni peršin.

Skuhajte rižu u osoljenoj vodi. Neka ne bude skuhana sasvim. Na ulju zažutite nasjeckani luk, stavite meso i propržite ga, osolite i popaprite. U vatrostalnu posudu na dno uspite rižu, prelijte je vrhnjem, na to meso, pa narezane rajčice. Pospite ih peršunom, pa sirom. Neka se zapeče u pećnici zagrijanoj na 225° C (desetak minuta). Ovako možete iskoristiti ostatke kuhane riže ili mesa.



Heljdina kaša sa slaninom

PRIPREMITE: 30 dag kaše, 15 dag prošarane dimljene slanine, 3 žlice masti ili ulja, 1 glavicu luka, sol, papar, lovorov list.

Kašu operite vrućom vodom i prokuhajte je u slanoj vodi. Na masti ispržite nasjeckani luk, dodajte ocijeđenu kašu, posolite, popaprite, dodajte lovorov list i zalijte s toliko tople vode da bude prst iznad kaše. Pirjajte na slaboj vatri da omekša. Dodajte kockice isprženе slanine.

(Snimio V. Kostjuk)



Ribe na korzikanski način

PRIPREMITE: 1 kg sitnije morske ribe, sol, brašno, ulje; za preljev: 2 dl dobrog vinskog octa, 3 velika režnja češnjaka.

Očistite ribice, dobro ih obrišite, osolite, uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. Čim su s jedne strane ispržene, okrenite ih na drugu. Ispržene ribe dobro ocijedite od ulja i držite ih na toplom. Posebno ogulite češnjak, narežite na listiće i spustite u kipući osoljeni ocat na 6 minuta, a onda odmah prelijte preko riba.



Lonac s kobasicom

PRIPREMITE: 50 dag svinjskih rebara (svježih), 30 dag govedine za juhu, 1 kg mrkve, 75 dag poriluka, 1/2 celerova korijena, 1 glavicu luka, nekoliko klinčića, malu glavicu kelja, 6 krumpira, 1 veću dimljenu kobasicu, sol, papar u zrnu.

U 1,5 litre vode pristavite obje vrste mesa, pa kuhajte 1 sat. Dodajte mrkve, celer i cijelu, samo očišćenu glavicu luka i u nju zabodite klinčiće. Kuhajte pokriveno jedan sat, onda posolite, popaprite, dodajte očišćeni poriluk, kelj narezan na šest dijelova, oguljene krumpire i kobasicu, pa kuhajte još pola sata. Poslužite što toplije.



Lonac s bučom

PRIPREMITE: 50 dag buče (bundeve, tikve), 4 – 5 krumpira, 1 veliku glavicu luka, 35 dag pilećega bijelog mesa, 1 – 2 lijepa poriluka, 1 režanj češnjaka, 3 mrkve, 20 dag suhe slanine, sol, papar, 3 – 4 žlice ulja.

Na ulju popržite nasjeckani luk i narezani poriluk. Dodajte na kockice narezanu buču, krumpir, suhu slaninu, mrkvu i pileće bijelo me[illegible] Dodajte usitnjeni češnjak, zalijte vodom i kuhajte da sve omekša. Posol[illegible], popaprite, a s time možete poslužiti naribani sir.



Pita s jetrom

PRIPREMITE: 1 omot duboko smrznutog lisnatog tijesta, 1/2 kg jetre, 3 paprike, 35 dag luka, sol, papar, ulje; jaje za premazivanje.

Sitno nasjeckan luk zažutite na ulju, pa dodajte sitno narezane paprike. Kad omekšaju, dodajte jetru narezanu na listiće. Pirjajte da omekša. Osolite, popaprite. Lisnato tijesto odmrznite, polovicu razvaljajte i stavite u navlaženi lim, pa dopola ispecite na srednje jakoj vatri. Onda stavite jetru, drugu polovicu tijesta i pecite još dvadesetak minuta. Poslužite toplo.



Jetra s gljivama

PRIPREMITE: 1,2 kg jetre, 15 dag suhe slanine, 15 dag luka, 20 dag gljiva, 2,5 dl crnog vina, 10 dag margarina ili ulja, žlicu škrobnog brašna, sol, papar, peršunovo lišće.

Na margarinu propržite nasjeckani luk i slaninu narezanu na kockice, dodajte narezanu jetru i pržite na jakoj vatri da dobije boju. Z[illegible]e vinom, smanjite vatru i polako pirjajte prilično dugo. U upola omekšanu jetru dodajte narezane gljive. Prije posluživanja posolite, popaprite i pospite nasjeckanim peršunom.



Pizza s mljevenim mesom

PRIPREMITE: 1 okrugli kruh, 2 žlice ulja, 1 tubu ukuhane rajčice, 1/2 žličice divljeg mažurana (origana), 40 dag mljevenog mesa, zeleni peršin, 2 glavice luka, sol, papar, 3 do 4 režnja češnjaka, 2 jaja, 1 dl vrhnja, 2 žlice mrvica, 6 klobuka od gljiva, 3 rajčice, 4 odreska sira, 4 do 5 žlica naribanog parmezana.

Na ulju zažutite sitno nasjeckani luk, dodajte meso i ispirjajte ga. Dodajte usitnjen češnjak, nasjeckan peršin, origano, ukuhane rajčice, sol, papar, vrhnje i toliko mrvica da dobijete gustu smjesu. Zapalite pećnicu. Od kruha odrežite samo donji dio koji pokrije mesom. Na vrh posložite gljive, narezane rajčice i odreske tvrdog sira, pospite naribanim parmezanom i zapecite u pećnicu na 200°.



Svinjetina s jabukama

PRIPREMITE: 4 svinjska karea, sol, papar, ulje, majčinu dušicu, 4 kiselkaste jabuke, 4 dl jabukovače, 1,5 dl vrhnja.

Svinjetini zarežite masni sloj na više mjesta i ispržite. Posolite nareske, popaprite ih i navlažite s 2 žlice jabukovače. Jabuke raspolovite, ogulite, izvadite im srce, pa četiri polovice gusto usporedno zarežite pazeći da se ostanu držati (kao na slici), ostale usitnite, pa sve prokuhajte u jabukovači. Ustinjene zdrobite u pire, posolite ga, popaprite i pomiješajte s masnoćom od odrezaka. U posudu stavite na dno pire, na to odreske, na njih polovice jabuka. Posolite i popaprite vrhnje, dodajte majčinu dušicu i prelijte jelo. Zapecite u pećnici da lijepo posmeđi.



Mozak na francuski način

PRIPREMITE: 6 janjećih mozgova; za preljev: 2 žlice kapara, 1 žlicu vinskog octa, oko 13 dag maslaca; za juhu: 1 luk, 2 klinčića, zeleni peršin, majčinu dušicu, ružmarin, 2 žlice vinskog octa, papar u zrnu, 1 dag soli; stari kruh.

U litru vode stavite kuhati oguljeni luk u koji ste zaboli klinčiće, dodajte ocat, sol, papar u zrnu i začinske trave. Neka vri 20-25 min, pa pustite da se ohladi. Mozgove močite 1/2 h u hladnoj vodi, pa pažljivo ogulite opne. Spustite ih u mlaku juhu, pristavite, pa kad proviri, smanjite vatru i kuhajte 10 min. Izvadite pažljivo da ostanu cijeli. Kruh obrežite, prorežite i ispržite na 3 dag maslaca. Kapare zagrijte s octom, pa dodajte u zagrijani i malo potamnjeli maslac. Time prelijte mozak i poslužite s prepr̃ženim kruhom.



Zapečena francuska juha

PRIPREMITE: 1 kg luka, 10 dag maslaca, sol, papar, 8 odrezaka kruha, 1 litru krepke govedske juhe, 10 dag parmezana ili grojera, po želji malo vina (tad smanjite količinu juhe).

Očistite i nasjeckajte luk. Popržite ga malo na maslacu da omekša, ali ne smije potamniti. Zalijte s malo juhe ili vina pa pirjajte da omekša. Juhu ulijte u široku plitku posudu (ili zdjelice), po vrhu stavite kruh da pliva, pospite sirom i stavite u pećnicu da se zapeče — sir će se otopiti i stvoriti koricu po vrhu, a ispod će se mekano razvlačiti.

SVIJET 3 — RECEPTI



Šunka sa slaninom

PRIPREMITE: 5-6 debljih odrezaka domaće, dimljene šunke, 20 dag domaće suhe slanine, sol, papar, češnjak.

Slanina se sasvim sitno nasjecka, osoli i popapri. Doda se vrlo sitno nasjeckani češnjak i dobro pomiješa. Smjesa mora biti pikantna. Svaki odrezak šunke premažite tim nadjevom i slažite u »sendvič«. Stavite na hladno da se nadjev stegne. Poslužuje se uz domaći kruh i vino. (Recept: Aktiv žena Dubrava kod Vrbovca, snimio: S. Novković).

SVIJET 7 — RECEPTI



Jesenski makaroni

PRIPREMITE: 40 dag mljevena mesa, 20 dag makarona, 2 svježe paprike, 10 dag gljiva, 2 glavice luka, sol, papar, ulje, 1,5 dl vrhnja.

Spustite makarone u mnogo posoljene, kipuće vode i pustite da se skuhaju, ali ne i raskuhaju. Na ulju ispirjajte nasjeckani luk s gljivama, dodajte meso, sol i papar, pa nastavite pirjati s kockicama narezane paprike. Posolite, popaprite, dodajte skuhane i ocijeđene makarone, umiješajte vrhnje i provjerite treba li još soli i papra.



Jezik u vražjem umaku

PRIPREMITE: 1. govedski jezik težak otprilike 2 kg, nekoliko grančica celera, 3 luka, 2 mrkve, 2,5 dl bijelog vina, 2 žlice senfa, vinskog octa, 2 listića lovora, 4 grančice peršina, 4 grančice majčine dušice, 20 dag kiselih krastavaca, sol, papar, peršinovo lišće, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 2 žlice ukuhane rajčice, 2 žlice umaka worchester.

Spustite jezik u kipuću vodu na 5 minuta, preselite ga u ledenu. Zatim ga kuhajte oko 2 sata u vodi kojoj ste dodali malo octa, 2 luka, mrkve, celer i druge začinske bilje, sol i papar. Treću glavicu luka nasjeckajte i ispržite na polovici maslaca, zalijte vinom i kuhajte da se ispari pola tekućine. Dodajte senf, rajčicu, umak worchester i toliko vode u kojoj se kuhao jezik da dobijete umak. Kuhajte još neko vrijeme, onda odvojite nekoliko krastavaca za ukras, druge nasjeckajte i dodajte umaku. Smiješajte brašno s ostatkom maslaca, dodajte umaku i prokuhajte da se zgusne, posolite ga i popaprite. Skuhani jezik ogulite i narežite, prelijte umakom, ostatak poslužite posebno.

Četrnaest dana u kuhinji



Srijeda, 18. IX

RUČAK: naglo pržena jetra, varivo od buče, voćna salata (**)

VEČERA: špageti sa školjkama (*), salata

(*) Špageti sa školjkama

PRIPREMITE: 60 dkg špageta, 1 kg školjaka (kapica, vongola), 2 režnja češnjaka, ulje (po mogućnosti maslinovo), sol, papar, dosta zelenog peršina.

Školjke dobro operite i očistite, pa ih skupa sa sitno narezanim češnjakom stavite na zagrijano ulje. Čim se školjke otvore, dobro ih operite, a zatim ih izvadite iz kućica (nekoliko školjaka možete ostaviti i s kućicom, za ukras), pa ih pomiješajte s mnogo nasjeckana peršina i dodajte im sok u kojem su se kuhale. Ako je potrebno, sok procijedite. U međuvremenu skuhajte špagete u mnogo vode, ocijedite ih i prelijte školjkama i sokom te odmah poslužite.

(**) SAVJET: Ako za bilo koji recept unaprijed ogulite i narežete voće, stavite ga u razrijeđeni limunov sok, pa neće potamnjeti. Isto tako voće možete zaliti sirupom koji ste skuhali od jednakih dijelova šećera i vode.

Četvrtak, 19. IX

RUČAK: juha od boba (*), okruglice sa šljivama

VEČERA: omlet s gljivama, zelena salata.

(*) Juha od boba

PRIPREMITE: 1/2 kg mladog boba (**), 5 dkg maslaca ili masti, zeleni celer, 1 l juhe (može i koncentrat), kockice prženog kruha, zeleni peršin.

Bob skuhajte s vrlo malo vode (1 dcl), maslacem, celerom, pa posolite. Skuhani bob protisnite, razrijedite s juhom, dodajte kockice prženog kruha i mnogo nasjeckanog zelenog peršina.

(**) SAVJET: Iako je bob dosta zaboravljena hrana, odnosno jede se najviše suh, zimi, mlad je prava delikatesa. Suhi bob je vrlo hranjiv, jer 10 dkg boba ima 342 kalorije. Mladi bob možete pirjati te pripremati na sve načine kao i grašak.

Nedjelja, 22. IX

RUČAK: vijenac od piletine (*), salate, savijača od jabuka i oraha

VEČERA: omlet s pilećom jetrom, salata, kiselo mlijeko

(*) Vijenac od piletine

PRIPREMITE: 1 veliko pile, 1 teleću kost, 3 mrkve, celer, peršin (i zeleni i korijen), sol, papar u zrnu, lovor, krastavac.

Skuhajte pile u 3 l vode s telećom kosti i svim zelenjem za juhu, pa osolite i popaprite. Kuhano pile narežite na manje komade, a povrće na kockice. Pustite da se juha ohladi (**) kako biste je mogli iskoristiti za hladetinu. U metalni oblik vijenca stavite malo juhe, pa, kad se stvrdne, poslažite kolutove krastavca. Zatim dodajte meso i povrće, zalijte juhom i stavite u hladnjak da se dobro stvrdne. Prije posluživanja oblik načas potopite u vruću vodu i iskrenite vijenac u pladanj.

(**)SAVJET: Hladetina će biti čvršća i ukusnija ako juhu i teleću kost ostavite da dalje otklopljeni vru dok režete pile. Tako će se juha koncentrirati.

Ponedjeljak, 23. IX

RUČAK: prženi krumpir, pohani sir (**), kuhani kelj, lubenica

VEČERA: »savijača« s kobasicama (*)

(*) »Savijača« s kobasicama

PRIPREMITE: pola glavice kupusa, sol, papar, 35 dkg lisnatog tijesta, 2 para hrenovki, jaje.

Skuhajte kupus u osoljenoj vodi, osolite ga i opaprite. Skuhajte hrenovke. Razvaljajte lisnato tijesto i podijelite u dva dijela. Stavite na nj kupus, pa hrenovke, uvijte i odozgo premažite jajetom. Pecite u vrlo vrućoj pećnici četvrta sata i odmah poslužite.

(**) SAVJET: Bar jednom tjedno možete umjesto mesa poslužiti sir narezan na ploške pa pržen ili pohan. Uz to dodajte nekakvo povrće i dobit ćete kompletan, hranjiv obrok.

Utorak, 24. IX

RUČAK: zapečene punjene paprike (*), pirjana riža,

VEČERA: pržene srdele, kuhana blitva (**)

(*) Zapečene punjene paprike

PRIPREMITE: 6 paprika, 30 dkg mljevenog mesa, zeleni peršin, ulje, 1 jaje, malo češnjaka, sol, papar, ribani sir, 3 dkg maslaca.

Paprikama odrežite gornji dio, pa ih iznutra očistite i stavite u kipuću slanu vodu da se kuhaju tri minute, onda ih izvadite. Mesu dodajte češnjak, sol, papar, dosta nasjeckanog zelenog peršina i ribani sir. U vatrostalnu posudu stavite ulje, te sitno narezane gornje dijelove paprika. Napunite paprike, pa ih poslažite u zdjelu. Na vrh svake paprike stavite komadić maslaca. Pecite ih u pećnici otprilike pola sata (**).

(**) SAVJET: To je malo osvježenje od klasičnih punjenih paprika s umakom od rajčica. Na taj način možete zapeći i paprike napunjene uobičajenim nadjevom od mesa i riže s dodatkom prženog luka. Isto tako možete načiniti nadjev od ostataka mesa koje pomiješajte s umakom-bešamel, a možete ih napuniti i gustim umakom od rajčica kojem dodajte nasjeckane šunke i tvrdo kuhana jaja.

Petak, 27. IX

RUČAK: juha od rajčica (**), patlidžani s gljivama (*), salata

VEČERA: sir i vrhnje

(*) Patlidžani s gljivama

PRIPREMITE: 2 patlidžana, sol, papar, maslac, ulje; za nadjev: 10 dkg šunke u jednom debelom odresku, 15 dkg gljiva, 1 dcl bijelog vina, 1 režanj češnjaka, 1 žlicu ukuhane rajčice, zeleni peršin; 40 dkg riže.

Patlidžane operite, razrežite pa im u jednom komadu izrežite meso. Narežite ga na kockice, a također i šunku. Gljive malo prokuhajte, pa i njih narežite na kockice. Pomiješajte kockice patlidžana, šunke i gljiva, osolite, opaprite, dodajte zgnječeni nasjeckani češnjak i 2 žlice sitno narezanog peršina. Pomiješajte s vinom uljem i rajčicom, pa time nadjenite patlidžane. Poslažite ih na nauljeni lim, na svaki stavite komadiće maslaca i pecite u pećnici dvadesetak minuta. U međuvremenu ispirjajte rižu, pa na nju poslažite patlidžane.

(**) SAVJET: Rajčice ćete lakše oguliti ako ih prelijete kipućom vodom i u njoj ih ostavite jednu minutu.

Subota, 28. IX

RUČAK: ražnjići s jetrom (*), salata od mladoga graha, voće

VEČERA: drobljenac s pekmezom, kakao

(*) Ražnjići s jetrom

PRIPREMITE: 40 dkg jetre od peradi, sol, papar, 20 dkg suhe slanine, 20 dkg gljiva, maslac, limun.

Jetru narežite na veće komade, pa propržite na maslacu. Izvadite iz masnoće, osolite, opaprite. Na istoj masnoći propržite gljive i slaninu narezane na deblje kocke. Onda na štapiće nabadajte naizmjenično gljive (koje nakapajte limunovim sokom), suhu slaninu, jetru, pa pržite na roštilju.

(**) SAVJET: Ražnjiće možete ispržiti i na tavici, samo ih u tom slučaju malo uvaljajte u mrvice, pa ih poslužite s nekim pikantnim umakom.

Nedjelja, 29. IX

RUČAK: pohano pile, pečene paprike, zelena salata (**), vijenac od riže, i voća (*)

VEČERA: kajgana sa suhom slaninom i lukom, jogurt

(*) Vijenac od riže i voća

PRIPREMITE: 13 dkg riže, 1/2 l mlijeka, posve malo soli, štapić va-



Petak, 20. IX

RUČAK: »Pokriveni« kotleti (*), salata od rajčica i paprika, grožđe

VEČERA: mesne kobasice, salata od kupusa

(*) »Pokriveni« kotleti

PRIPREMITE: 4 kotleta, sol, papar, 2 glavice luka, 1 režanj češnjaka, po želji list lovora, 1 kg krumpira, kiselkastog bijelog vina.

Kotlete ispržite, osolite ih i opaprite. Sok od pečenja malo razrijedite vodom. Na dno vatrostalne posude stavite kotlete, pa ih prekrijte lukom isprženim na ulju. Skuhane krumpire ogulite, narežite na posve tanke ploške i poslažite ih na meso. Svaki red osolite, malo zalijte sokom od pečenja, pa pospite usitnjenim češnjakom i lovorom. Zalijte vinom i pristavite na vatru da zavre, a zatim stavite u pećnicu (**) i pecite 20 minuta.

(**) SAVJET: Ovo jelo, kao i sve druge složence, pecite pokriveno aluminijskom folijom, a tek na kraju je skinite i pojačajte vatru da bi se stvorila tamnija kora.

Subota, 21. IX

RUČAK: pržena riba (**), dalmatinske punjene rajčice

VEČERA: krastavci s jogurtom (*), naresci

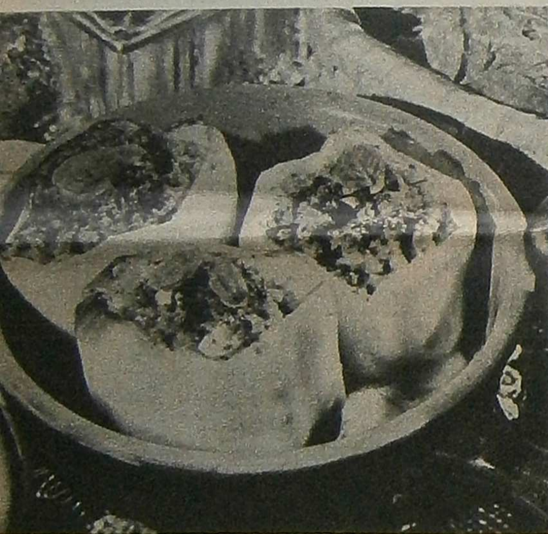
(*) Krastavci s jogurtom

PRIPREMITE: 3—4 čaše jogurta, 2 veća krastavca, sol, češnjak, nekoliko maslina te listiće kiselice ili metvice za ukras.

Stavite jogurt da se dobro ohladi. Od opranih krastavaca narežite nekoliko kolutova za ukras, a ostatak ogulite i narežite na tanke ploškice ili naribajte. Osolite i ostavite da stoji. Češnjak najprije sitno narežite, pa ga dobro zgnječite Umiješajte ga u jogurt, dodajte sol, te istisnute krastavce. Na površinu stavite kolutove krastavca s korom te masline kojima ste izvadili koštice i prerezali ih napola. Sredinu ukrasite listićima kiselice ili metvice.



(**) SAVJET: Ako pržite namirnice bogate proteinima kao što su ribe, piletina, jetra, patlidžani, svinjetina, prethodno ih natrljajte limunovim sokom. Jelo će biti laganije, a neće izgubiti ništa od prirodnog mirisa.



Srijeda, 25. IX

RUČAK: šaran s krumpirom (*), salata od krastavaca

VEČERA: krpice s kupusom, voće

(*) Šaran s krumpirom

PRIPREMITE: šarana malo težeg od 1 kg, ulje, 1/5 kg krumpira, 30 dkg luka, ulje, malo crvene paprike, 2 dcl bijelog vina, sol, zeleni peršin.

Očistite šarana, pa ga osolite i stavite u nauljeni lim ili vatrostalnu posudu. Oko ribe poslažite oguljeni krumpir narezan na posve tanke ploške te usitnjeni luk. Sve osolite, zalijte uljem, pa odozgo pospite crvenom paprikom. Zalijte vinom i pecite u pećnici 40 minuta (**). Poslužite obilato posuto nasjeckanim zelenim peršinom.

(**) SAVJET: Evo kako ćete provjeriti je li riba pečena: središnja kost se mora lako odvojiti od mesa. Krumpire ćete provjeriti vilicom jesu li pečeni.

Četvrtak, 26. IX

RUČAK: juha od povrća, pohani mozak, salata od mahuna (**), voće.

VEČERA: topli sendviči sa sardinama (*), jogurt

(*) Topli sendviči sa sardinama

PRIPREMITE: 2 konzerve sardina, 5 dkg maslaca ili margarina, limun, sol, papar, luk, zeleni peršin.

Otvorite konzerve, pa odvojite 4 lijepe sardine, ostale zgnječite vilicom. Dodajte maslac, limunov sok, sol, papar i otprilike žlicu posve sitno narezanog luka i zelenog peršina. Dobro pomiješajte, time namažite odreske kruha i ispecite ih u pećnici. Ukrasite ih cijelim sardinama i poslužite.

(**) SAVJET: Zelene mahune će i za kuhanja sačuvati lijepu boju ako ih šaku po šaku spuštate u osoljenu kipuću vodu.

nilije, 7 dkg šećera, 1 dcl tučenog slatkog vrhnja, 2 grozda crnog grožđa, 3 koluta ananasa, malo maslaca.

Stavite rižu u kipuću vodu i kuhajte je pet minuta. Ocijedite je i stavite u još neuzavrelo mlijeko s vanilijom. Dodajte malo soli, poklopite i kuhajte na umjerenoj vatri 20—30 minuta. Na kraju pošećerite. U mlako dodajte slatko tučeno vrhnje, zatim bobice grožđe i narezani ananas. Stavite u oblik vijenca premazan maslacem i pustite neka se dobro stvrdne pa poslužite hladno.

(**) SAVJET: Ako zelena salata nije posve svježa, već povenula, na nekoliko je minuta potopite u mlaku vodu.

Ponedjeljak, 30. IX

RUČAK: tjestenina sa sataraš̌em, salata od kupusa, voće

VEČERA: salata od mladoga kukuruza (*)

(*) Salata od mladoga kukuruza

PRIPREMITE: 1/2 l orunjenih zrna kukuruza, 1 glavicu zelene salate, 4 rajčice, 4 debela odreska šunke, ulje, ocat, sol, papar, malo senfa.

Skuhajte kukuruz. Zelenu salatu operite, ocijedite, pa narežite na debele rezance, a isto tako i šunku. Oprane rajčice narežite na kriške. Pomiješajte kukuruz, zelenu salatu i šunku. Posebno u šalici miješajte ulje, ocat, senf, sol i papar, pa time prelijte salatu. Ukrasite je rajčicom (**)

(**) SAVJET: Vrijeme je mladoga kukuruza, no kod nas se on dosta rijetko upotrebljava kao povrće u salatama ili kao prilog mesu. To je običaj u anglosaksonskim zemljama, ali je toliko ukusan da se i u nas sve više jede.

Utorak, 1. X

RUČAK: oslić na engleski način (*), kuhani krumpir, salata, pita od jabuka

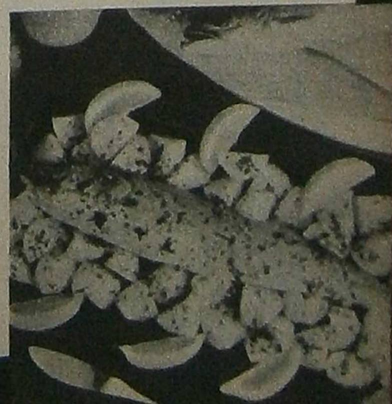
VEČERA: gljive pirjane s vrhnjem

(*) Oslić na engleski način

PRIPREMITE: oslića od 1,5 kg ili dva manja, 1 glavicu luka, 1 mrkvu, sol, papra u zrnu, 1 korijen peršina, zeleni peršin, 12 dkg maslaca, limuna i malo octa.

Očišćenu ribu skuhajte u dugoljastoj posudi (**) s toliko vode da riba bude oblivena. Kuhajte je skupa s paprom, solju, lukom, mrkvom, korijenom peršina i malo octa. Pristavite je na umjerenu vatru, a čim provri, smanjite vatru tako da se kuha posve tiho dvadesetak minuta. Kuhana riba stavite na dugački pladanj, okružite je kuhanim krumpirom, pa sve polijte ugrijanim maslacem u koji ste umiješali mnogo nasjeckanog zelenog peršina. Poslužite s kriškama limuna, da svatko zakiseli ribu prema ukusu.

(**) SAVJET: Svaku novu posudu prije upotrebe najprije iznutra namažite suhom slaninom ili uljem, pa zagrijte. Tako će dulje zadržati lijep izgled.



OKO ROŠTILJA

Orijentalna marinada

PRIPREMITE: 2 dl ulja, 1 glavicu luka, 2 režnja češnjaka, nekoliko klinčića, malo majčine dušice, 2 lista lovora, 1 žlicu vinskog octa, 2 žličice meda, 2 dl bijeloga suhog vina.

Nasjeckajte luk i češnjak, pa pomiješajte sa svim drugim sastojcima u marinadu. U njoj močite piletinu ili neko drugo meso.

Marinada za morske ribe

PRIPREMITE: 2 limuna, 1 dl maslinova ulja (ili mješavine s običnim), 4 režnja češnjaka, sol, papar.

Češnjak očistite, nasjeckajte i zgnječite, pa pomiješajte s uljem i limunovim sokom, posolite, popaprite. Time namažite ribe izvana i iznutra (pošto ste ih očistili, oprali i osušili), pa držite na hladnom tri sata prije prženja na roštilju.

Marinada za dagnje

(ili morske ribe)

PRIPREMITE: 2 žlice maslinova ulja, 1 žlicu nasjeckanog luka kozlaca, 1 žlicu mješanoga začinskog bilja.

Ulje pomiješajte s nasjeckanim začinskim travama, i u to potopite otvorene dagnje. Neka stoje 1 sat prije prženja na roštilju.

Marinada za janjetinu

PRIPREMITE: 2 dl ulja, sok 1 limuna, 2 režnja češnjaka, 1/2 glavice luka, nekoliko grančica metvice (mente, nane), sol.

Vrlo sitno nasjeckajte češnjak i luk, pa stavite u ulje s limunovim sokom i nasjeckanom metvicom. Neka mješavina stoji preko noći i njome premažite narezanu janjetinu da se moči najmanje 2 sata prije prženja. Tada dobro obrišite meso, a za vrijeme prženja premazujte tim mirisavim uljem.

Zelena majoneza

PRIPREMITE: 1 dl gotove majoneze, 2 žlice bijelog vina, sol papar, 2 žlice skuhanoga, protisnutoga i dobro ocijeđenog špinata, 2 žlice nasjeckanog peršuna, limunova soka po ukusu.

Pomiješajte sve sastojke, začinite ih po ukusu i poslužite s mesom s roštilja.

Umak od krastavaca

PRIPREMITE: 2 krastavca, 4 dl kiselog vrhnja, 2 režnja češnjaka, sol, papar, zeleni peršun.

Oguljene i očišćene krastavce nasjeckajte, posolite i pustite da stoje jedan sat. Ocijedite ih, začinite vrhnjem, popaprite, dodajte nasjeckani češnjak. Dobro pomiješajte i pospite nasjeckanim peršunom.

Umak od patlidžana

PRIPREMITE: 3 lijepa patlidžana, 4 režnja češnjaka, sol, papar, zeleni peršun, sok 1/2 limuna, 1 dl maslinova ulja.

Ispecite patlidžane u pećnici da im koža malo zagori. Odmah ih polijte hladnom vodom, pa ih ogulite. Stavite u mikser da dobijete gustu kašu, dodajte joj nasjeckani češnjak i peršun, sol, papar, limunov sok, a zatim malo-pomalo umiješajte i ulje.

Umak od luka

PRIPREMITE: 1 šalicu majoneze, 1 veliku glavicu luka, 2 žlice kiselog vrhnja, sol, crvenu papriku.

Vrlo sitno nasjeckajte luk i pomiješajte ga s drugim sastojcima. Neka stoji najmanje 1 sat prije upotrebe. Poslužite uz meso ili povrće s roštilja.

Umak od metvice

PRIPREMITE: 4 dl jogurta, 3 žlice nasjeckane metvice (mente, nane), sol, mljevenu crvenu papriku.

Izmiješajte sve mikserom i dobro rashladite prije posluživanja.

Umak od rokfora

PRIPREMITE: 10 dag kravljeg sira, 8 dag sira rokfora, 3-4 žlice kiselog vrhnja, čašicu konjaka, sol, papar.

Zgnječite sir vilicom, pa izmiješajte mikserom i dodajte sve ostale sastojke. Dobro ohladite, poslužite uz kobasice.

Umak od češnjaka

PRIPREMITE: 10-15 režnjeva češnjaka, 3 dl vrhnja, sol, papar.

Očistite češnjak, bacite ga u kipuću posoljenu vodu i kuhajte desetak minuta. Ohladen stavite u mikser i pomiješajte s vrhnjem i paprom. Umak se poslužuje topao uz janjetinu ili neko drugo meso s roštilja.

Umak od fileta inćuna

PRIPREMITE: 20 dag fileta inćuna (slane ribice iz konzerve), 3 režnja češnjaka, 2 dl ulja (miješano maslinovo i obično), 1 žlicu vinskog octa, malo stucanog ružmarina.

Dobro ocijedite ribice, izmiješajte ih mikserom, dodajte češnjak. Dalje miješajući dodajte malo-pomalo ulje. Poparite, zakiselite. Poslužite uz smrznutu ili svježu morsku ribu, koju ste ispržili na roštilju.

Majoneza sa začinskim biljkama

PRIPREMITE: 1 vezicu peršunova lišća, vezicu vlasca, 5 dag kiselice, 5 dag skuhanoga i dobro ocijeđenog špinata, 1/2 glavice luka, 2,5 dl majoneze, sol, papar, limunov sok.

Nasjeckajte sve biljke, pa ih još usitnite mikserom, dodajte majonezu, sol, papar i zakiselite limunom. Poslužite uz meso s roštilja.

Bijeli umak

PRIPREMITE: 30 dag svježega kravljega sira, sok 2 limuna, 1 žličicu usitnjene majčine dušice ili neke druge začinske biljke po ukusu, sol, papar.

Majčinu dušicu (svježu!) nasjeckajte, pa mikserom izmiješajte sve druge sastojke. Poslužite uz riječnu ribu s roštilja.

Umak za ribe

PRIPREMITE: 6 režnjeva češnjaka, 1 dl ulja, 2 limuna, sol, papar, žlicu nasjeckanoga peršunovog lišća.

Usitnite češnjak, zgnječite ga mikserom i pomalo ulijte najprije ulje, pa sok od limuna, malo naribane limunove korice, sol, papar i peršun.



Jeste li znali da Amerikanci luduju za roštiljem. Od njih nam dolazi i riječ »dip« za umake koji se poslužuju s mesom s roštilja (kao i s predjelom), u koje se umače meso. Evo nekoliko takvih mješavina: 1. zelena majoneza, 2. umak od krastavaca, 3. umak od patlidžana, 4. od luka, 5. ajvar (za nj ne dajemo ovdje recept), 6. umak od metvice, 7. od rokfora (sira), 8. majoneza s češnjakom, 9. umak od fileta inćuna, 10. majoneza sa začinskim biljkama, 11. bijeli umak, 12. kečap (također ne dajemo posebno recept).

Zimnica

Voćne kaše: **Kaša od jabuka**

1 kg jabuke, 100 g šećera, limun,
(suho, tamno mjesto, 1 godina traje)
- očistiti jabuke, izrezati na komade, prijati da omekšaju, dodati limunove korice i u staklenke. Pasterizirajte 25 min na 80°C

Džemovi: **Džem od narančinih kora**
- kora od 3 kg narande, 1 kg šećera 0,25 l vode (1 god, suho, tamno)
- narandže oprati, oguliti, kori odrezati bijelo i u vodu 4-5 dana, a svaki dan vodu promijeniti. Onda koru na rezance. Od šećera i vode sirup u njega kore i 1/2 h kuhati. Vruće u staklenke i zatvoriti.

Džem od jabuka i grožđica
- 1 kg jabuka, 750 g šećera, 100 gr oraha, 0,5 l vode, 5 žlica ruma (1 godina)
- jabuke na tanke ploške, grožđice u rum da nabubre. Šećer i vodu skuhajte da se zgusne. Dodajte jabuke i orahe, kuhajte dok jabuke ne postanu staklaste. Vruće u staklenke i zatvoriti.

Miješani ljetni džem

- 500 g trešanja, 500 g malina, 750 g jagoda, 1,8 kg šećera 1 limun, sredstvo za želiranje (1 godina)

- dobro oprati i ocijediti voće. Trešnjama izvaditi koštice jagode prepoloviti. Pomiješati sa šećerom i preko noći na hladnom mjestu. ~~Odlijte voćku, a jabuke zgnječite~~. Drugi dan kuhajte 3-4 min, dodajte limunov sok i sredstvo za želiranje, te ponovno kuhajte 1 min. Vrućim džemom napunite staklenke i povežite.

Miješani džem zimski

- ~~500 g jabuka, 500 g krušaka~~ 500 g mrkve, 6 banana, 6 naranča, 6 limuna, 1,8 kg šećera, sredstvo za želiranje. (8 mj.)
- mrkvu oguliti na ploške, kuhati 10 min i zgnječite. Naranče ogulite, odstranite bijelu kožicu i narežite kriške popola. Banane narežite i sve izmiješajte sa sokom od limuna. Kuhajte 4 min, dodajte sredstvo za želiranje, zakuhajte ponovo i punite staklenke.

Džem od jagoda

(1 kg jagoda (sitne i zrele) 800 g šećera, sok 1 lim (1 godina)

- jagodama dodajte limunov sok i šećer. Neka stoji 2-3 sata, a onda kuhajte 15 min. Vruće u staklenke i zatvorite.

19.9.93.

Pekmezi: Pekmez od šljiva
(1 kg šljiva, 400 gr. šećera, cimet) (1 god.)
– ocijeđenim šljivama izvadite koštice i sameljite. Kuhajte ih u vlastitom soku da omekšaju. Zatim postepeno dodajte šećer i cimet. Kada je pekmez dovoljno gust, napunite staklenke i zatvorite. Može i od razpolovljenih šljiva.

Slatko

Slatko od mladih zelenih oraha
(1 kg zelenih oraha, 2,2 kg šećera, 1 limun, 1 štapić vanilije, 0,5 l vode) 2 godine

– Uemelni orahi bez tvrde jezgre. Probodite ih čačkalicom i stavite u hladnu vodu da stoje 8 dana, ali vodu svaki dan mijenjati. Poslije toga stavite u hladnu vodu kuhati zasladenu sa 200 g šećera. Kada omekšaju odlijte vodu i ostavite orahe do drugog dana u hladnoj vodi.
– Skuhajte sirup od 1/2 l vode i 2 kg šećera. U sirup orahe i kuhati dok se ne zgusne. Pred kraj dodati limun sok i vaniliju, a zatim pokupite pjenu i pokrijte vlažnom krpom da se ohladi. Stavite u staklenke i zatvorite celofanom

Slatko od lubenice

- 1 kg kore od lubenica, 1,25 kg šećera, 5 limuna, prutić vanilije (2 god.)

- Crvenu lubenicu, odrezati zelenu koru, a bijelu i 2 cm crvenog mesa. Na kockice - crveno bijelo, stavi u lonac, prelij hladnom vodom sa 1 limunom.
- Kuhajte dok komadi lubenice ne budu mekani i prozirni
- Skuhajte rijetki sirup 0,3 l vode i 1,25 kg šećera
- U sirup stavite ocijeđene komade lubenice i kuhajte dok sirup ne postane gust kao med.
- Pred kraj kuhanja 4 limuna i prutić vanilije. Pokupite žlicom pjenu, skinite s vatre i provjerite jeli sirup gust.
- Lonac sa slatkim pokrijte vlažnom krpom i ostavite do drugog dana da se ohladi i da se voće upije šećer. Stavite u male staklenke i povežite celofanom.

30 cvjetova
4 l vode
3 kg šećera
40 g limun.

Sirup od bazge

- 40 cvj. bazge, 5 l vode, 3,5 kg šećera, 50 g lim. kiseline (6-8 mj.)
- čiste, bijele cvjetove prelite hladnom vodom i ostavite 24 h na hladnom mjestu. Drugi dan procijedite sok kroz gazu i dodajte šećer. Zagrijte sirup uz miješanje da se šećer rastopi i čim uzavri maknite s vatre. Dodati lim. kiselinu, promiješajte i ulijte u boce.

Sirup od limuna

- 5 limuna, 1,7 kg šećera, 1,5 l vode, 50 g. lim. kiseline (1 god.)
- skuhajte sirup šećer i vodu. Limune tanko ogulite. Korice stavite u šećerni sirup i kuhajte 15 min. Dodajte lim. sok i lim. kiselinu te odmah maknite s vatre. Sok procijedite kroz dezinficiranu gazu, napunite boce i zatvorite

Voćni likeri

Višnjevac: 2 kg višanja, 1 kg šećera, 1 l rakije
(koristiti za 3 mjeseca)
- Višnje u staklenku, svaki red sa šećerom, zaliti rakijom i 4-6 tjedana na sunce. Zatim procijedite liker u boce i spremite na hladno. Ako se u bocama stvorio talog, nakon dva do tri dana ponovo pretočite. Na preostale višnje ponovo stavite šećer i rakiju.

Liker od breskvinih koštica
- 50 koštica, 1 l alkohola (96°) 750 g šećera, 1,3 l vode, 1 limun, cimet (za 4 mj. koristiti)
- jezgre sitno narezati i staviti u bocu sa alkoholom. Dodati limun, koru i cimet, te bocu zatvorite i zapečatite voskom. To mora biti boca barem 2,5 l. Bocu spremite na 6 tjedana na hladno, ali svakog dana protresti. Nakon 6 tj. skuhajte sirup, u njega hladnog procijedite alkohol, sve dobro izmiješajte te stavite u boce. Čepove na bocama zalijte voskom i ostavite na hladnom 2-3 mjeseca.

Od zelenih oraha:

15 oraha, zelenih, 750 g šećera, 1 l komovice
1 prutić vanilije – za 3 mjeseca
– Razrezane orahe u boci i mjesec na
sunce. Skuhajte sirup od šećera i 1 l vode
i u ohlađeni sirup umiješajte
~~sirup~~ alkohol, koji ste procijedili kroz
platno. Stavite u boce, zalijte voskom
i još 2 mjeseca.

Kiseli krastavci

- 5 kg krastavaca, 1,5 l octa (10%) 120 g šećera, 130 g soli, kopar (1 godina)

- krastavce operite, ocijedite,
- skuhajte 3 l vode sa 1,5 l octa (10%) i vrućim preliti krastavce, pa neka stoje 3-4 sata
- van i u staklenke s koprom
- ponovo prokuhajte ocat, ali sa šećerom i solju, pa ponovo preliti krastavce. Na vrh kopar
- odmah celofan, poliniti dekom i 24 h da stoje

Ajvar

- 1 kg paprika, 0,5 kg patlidžana, 0,1 l ulja, 10 g soli 2 žlice octa (6-8 mj.)
- ukrasnate paprike i patlidžane pecite u vrućoj pećnici 15-20 min. Pečene poklopite 10 min da se lakše gule. Ogulite, očistite od sjemenki i sameljite. Stavite u veću posudu, dodajte ocat, sol i ulje te pirjajte oko 30 min. Vruću smjesu stavite u staklenke i sterilizirajte 25 min.

Zimnica 1993.

- ajvar - Ivičko - 17.9.93.
  10 kg, 4 kg, 2 l ulja

- paprika - pečena 16.9.93 - 2 paketića

- paprika kisela - Majčin recept 16.9.

- prpijena paprika - vrući ocat na
  hladne paprike

Krastavci (svi), paprike (1/2), feferoni (svi)

- 1 l octa/2 l vode
- 3 žlice šećera
- 3 žlice soli
- malo bibera
- kopar
- hren

- u boce, zaliti, poklopiti čvrsto celofanom
- u lonac, omotano papirom (2 prsta vode od vrha lonca) i do vrenja, pa neka vrije do promjene boje

1/2 paprike
- jedan dio za punjenje, samo blanširati i zamrznuti
- jedan dio peći

1. očistiti, oprati, u lim
2. odvojiti kožicu
3. hladne paprike u boce
4. skuhati sol i vodu (dosta slano) sa esencijom da bude kiselo, dodati papar, preliti paprike. (može još hren, celer) pa svezati

